Enrica Jarratt · Ermenegildo Muzzulini

il libro dei 100 menu in sessanta minuti

165 disegni a colori
16 fotografie a colori

Arnoldo Mondadori Editore

Le fotografie sono state eseguite presso
l'Hôtel Cavalieri Hilton di Roma e il Ristorante
George's di Roma.

L'attrezzatura per la preparazione dei piatti
è stata gentilmente fornita dalla Ditta Leone
Limentani e Casa Danese, Roma.

Gli autori ringraziano per la collaborazione
prestata in sede di esecuzione delle fotografie
la contessa Luciana Rocchetti Besi e la signora
Maresa Valeriani.

Redazione
Annamaria Palo

Realizzazione grafica
Gabriele Martinazzi

Segretaria di redazione
Valeria Boni

Responsabile della produzione tecnica
Piero Ling

Disegni
Maria Pozzi

Fotografie
Mauro Pucciarelli

Fotografia di copertina
Mario Rossi

© 1975 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milano
I edizione Varia Grandi Opere settembre 1975
III edizione Libri Illustrati Mondadori settembre 1985

I 100 menu suddivisi per costo

Menu a prezzo basso (▲)

Vedi pagg. 14, 15, 25, 27, 31, 38, 43, 47, 49, 61, 64, 66, 67, 68, 69, 74, 77, 79, 84, 85, 92, 114, 120, 128, 135, 136, 140, 146

Menu a prezzo medio (▲▲)

Vedi pagg. 16, 19, 21, 23, 24, 26, 28, 33, 34, 40, 42, 45, 48, 51, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 73, 75, 81, 83, 86, 87, 88, 93, 94, 95, 97, 103, 105, 106, 109, 111, 113, 117, 118, 121, 122, 124, 131, 134, 138, 139, 148, 149, 151, 152

Menu a prezzo alto (▲▲▲)

Vedi pagg. 13, 22, 29, 32, 39, 44, 49, 52, 56, 65, 78, 98, 100, 101, 102, 116, 127, 130, 132, 141, 145, 154

Avvertenze

Il tempo complessivo di preparazione di ognuno dei 100 menu non supera i 60 minuti.
Tutte le ricette dei 100 menu sono previste per 4 commensali.

Prefazione

Si sta riscoprendo il piacere della buona cucina: me ne accorgo dal graduale moltiplicarsi di pubblicazioni gastronomiche, volumi e riviste che stimolano e incoraggiano il gusto per la tavola curata. La cucina è un'arte, come la pittura e la musica; è qualcosa che educa ed eleva lo spirito, che colpisce i nostri sensi e la nostra mente. Come le arti figurate, che incantano tramite la vista, e quelle musicali, che deliziano tramite l'udito, provoca una gamma di emozioni che interessano non solo il gusto ma anche altri sensi, quali l'olfatto e la vista.
La buona cucina attuale è il prodotto di una sapiente evoluzione nei secoli, è il meglio delle ricette tradizionali, realizzate in tempi e modi nuovi, dinamici.
Una tavola imbandita con questo spirito, allietata dai vini adatti, vivifica il nostro umore ed è veramente fonte di gioia di vivere.
Chi ama e capisce la buona tavola, chi è lieto di spalancare la propria casa all'ospite inatteso, all'amico, o desidera semplicemente qualcosa di «speciale» per i propri cari scoprirà con interesse sempre crescente i menu che gli verranno man mano proposti, scegliendo quelli che piú lo stuzzicano o meglio rispondono a esigenze di prestigio o... di risparmio. Sarà, questo, un modo per arricchire le proprie conoscenze in campo gastronomico e utilizzare infiniti alimenti, nostrani o esotici, dai piú ai meno conosciuti. È chiaro che occorrerà prima di tutto familiarizzarsi con gli ingredienti, cioè le materie prime necessarie per realizzare le singole pietanze, alternando sapientemente prodotti freschi e, perché no, scatolame e surgelati di primissima scelta, capaci di conciliare la dietetica con le esigenze di tempo.
Il libro dei 100 menu in sessanta minuti *è opera di Enrica Jarratt, del Ristorante George's di Roma, direttrice della Scuola di Arte culinaria « Cordon bleu », e di Ermenegildo Muzzulini, chef dell'Hôtel Hilton di Roma, entrambi dignitari della « Commanderie des Cordons Bleus de France ». Due maestri, quindi, dell'Arte culinaria internazionale, custodi di tradizionali prelibatezze e di quel senso della vita « piena », gioiosa, che ha contrassegnato i nostri ricordi piú lieti di conviviali riunioni in famiglia.*
Ciascun menu è un pranzo raffinato, un piccolo capolavoro che condensa l'esperienza degli Autori, il loro bagaglio di cognizioni, saggezza e, soprattutto, autentica passione.
Per concludere, vorrei ricordare a tutti coloro che leggeranno queste pagine, come la Gastronomia sia indice di civiltà, in ogni nazione, e uno degli incentivi turistici migliori per la reciproca conoscenza dei popoli. Incontrarsi a tavola, gustare i propri e gli altrui piatti, significa imparare ogni giorno qualcosa di nuovo, ridurre il mondo a dimensioni familiari, amichevoli. Buona tavola, in tempi travagliati, può diventare, davvero, sinonimo di pace!

Luigi Carnacina

Il libro dei 100 menu in sessanta minuti

Consigli per le scorte

Liquori e vini da usare in cucina
I liquori e i vini per la cucina non debbono necessariamente essere raffinatissimi, ma debbono assolutamente essere genuini.
Cognac (esempio: 3 stelle o un buon brandy italiano)
Rum
Grand Marnier
Marsala (sostituibile con vantaggio dal Madera)
Madera (sostituibile con notevole svantaggio dal Marsala)
Maraschino
Sherry secco (esempio: Tio Pepe)
Kirsch
Gin
Whisky
Armagnac (sostituibile da cognac o da brandy)
Triple Sec
Anisette o Pernod (uso molto limitato)
Cointreau
Calvados (grappa di mele che lega bene con vitello e con pollo)
Vino bianco secco
Vino rosso di buon corpo (Barolo, Chianti robusto, ecc.)

Piantine da tenere in casa
Poiché queste erbe sono difficilmente reperibili sul mercato, conviene tenere le piantine considerando anche il notevole vantaggio del sapore delle erbe aromatiche fresche.

Dragoncello (*Artemisia dracunculus*)
Pianta perenne da! leggerissimo sapore di anice – fa arte delle fines herbes – lega benissimo col pollo – piacevolissima nelle insalate – per fare aceto al dragoncello. In estate in mezza ombra e acqua ogni due giorni; in inverno dietro i vetri della finestra o in serra. Nome francese: *Estragon*; inglese: *Tarragon*; tedesco: *Estragon*.

Erba cipollina (*Allium schoenoprasum*)
Pianta perenne dal leggerissimo sapore di aglio senza le conseguenze della ingestione dell'olio essenziale contenuto nell'aglio. Ottima in insalata, in frittata, sulla panna acida per i piatti russi, scandinavi, ecc., per salsa verde. In estate va a pieno sole, terra piuttosto magra, poca acqua; in inverno va in serra o dietro i vetri della finestra. Si propaga mediante separazione del gruppo di piccole cipolline che stanno alla base. Nome francese: *Ciboulet*; inglese: *Chives*; tedesco: *Schnittlauch*.

Menta viridis
A foglie larghe, da non confondere con la mentuccia romana a foglie grasse tonde. Ottima per le bibite fresche. Di grande aiuto per decorare i piatti. Si usa anche per i piselli alla menta o per le patate novelle a vapore con la menta. Pianta perenne, stesso trattamento dal dragoncello.

Prezzemolo ricciuto
Molto piú profumato di quello normale – ottimo per guarnire i piatti perché rimane freschissimo e gonfio. Ottimo fritto. Pianta annuale rustica. Stesso trattamento dell'erba cipollina.

Cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*)
Pianta annuale – simile al prezzemolo ma piú leggera – sapore leggerissimo di anice – fa parte delle fines herbes – indispensabile per la finitura della zuppa Parmentier e in moltissime zuppe e pietanze. Stesso trattamento del dragoncello. Nome francese: *Cerfeuil*; inglese: *Chervil*; tedesco: *Kerbel*.

Scorta fissa nel portaverdure
Aglio
Cipolla
Peperoncino piccante
Scalogno
Rosmarino
Salvia
Alloro
Timo
Qualche patata

Scorta minima nel frigorifero
Burro fresco
Burro chiarificato (importantissimo)*
Latte
Qualche uovo
Parmigiano da grattugiare, bene avvolto in carta da frigo

* Il burro chiarificato o epurato serve per cotture in burro ad alte temperature. Il processo di chiarificazione separa il grasso dalla caseina, cioè da quella sostanza che brucia molto facilmente facendo annerire il burro e rendendolo indigesto. Il burro chiarificato si conserva a lungo senza inacidire o irrancidire.
Mettere una buona quantità di burro in una scodella e cuocerlo a bagnomaria per 10 minuti dopo che si è fuso; l'acqua del bagnomaria deve appena sobbollire.
Togliere delicatamente la schiumetta con un cucchiaio, lasciarlo riposare per una decina di minuti poi decantarlo, cioè travasarlo in altro recipiente senza lasciar scendere la parte bianca che si è depositata sul fondo. Si può anche lasciarlo rassodare completamente, poi raschiare via dal fondo la caseina.

Nel compartimento delle verdure:
una carota
un gambo di sedano
del prezzemolo con i gambi immersi in acqua leggermente acidulata con limone
limone

Carne fresca e pesci freschi vanno in frigorifero strettamente avvolti in carta da frigo. È errore gravissimo metterli nel freezer a meno che si intenda conservarli molto a lungo; in tal caso bisogna prendere gli speciali accorgimenti.

Scorta in dispensa

Mostarda tipo francese (Digione)
Senape in polvere inglese (Colman's)
Tomato Ketchup
Tabasco
Worcestershire sauce
Chili sauce
Salsa di soya
Salsa Melba (dolce)
Polvere di curry
Pepe di Caienna
Paprika dolce
Paprika piccante
Peperoncini piccanti
Aceto di vino rosso
Aceto di vino bianco
Aceto al dragoncello
Olio di oliva
Olio di semi
Pepe bianco in chicchi
Pepe nero in chicchi
Cannella in barra
Cannella in polvere
Noce moscata
Origano
Funghi secchi
Zafferano
Glutammato monosodico (Aji-no-moto)
Pangrattato
Farina
Riso e pasta
Fecola
Ciliegine da cocktail
Chiodi di garofano
Colla di pesce (in foglio o in polvere)
Capperi sott'aceto
Estratto di carne
Dadi per brodo
Vaniglia in baccello conservata nello zucchero a velo per profumarlo
Zucchero
Stecchini lunghi da cucina
Sale fino
Sale grosso
Caffè solubile
Cacao dolce
Graniglia di cioccolato (codina)
Graniglia o confettini colorati
Marmellata di albicocche
Frutta mista candita per dolci
Uva passa
Pinoli
Mandorle

Preparare prima la salsa; mettere in una scodella mostarda, prezzemolo, Worcestershire, sale, pepe e aggiungere piano la panna battendo con una forchetta.
Scaldare il burro chiarificato e rosolarvi velocemente la carne dai due lati; versarvi sopra la salsa preparata, cuocere ancora per 20 secondi voltando la carne due volte. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare riposare due o tre minuti.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Vino bianco profumato: Riesling Italiano, Chablis, Rheinriesling.
Vino rosso: Chianti, Bourgogne, Clos Vougeot.

MENU 2 ▲

Peperoni con acciuga e aglio
Spaghetti alla carbonara
Escalopes de veau
« Cordon bleu »
Fagiolini al burro
Pere al vino rosso

Nota acquisti del giorno

8 fette di noce di vitello da 70 grammi l'una • 100 grammi di prosciutto cotto affettato sottilmente • 100 grammi di groviera affettato sottilmente • prezzemolo • 2 limoni • ¼ di litro di panna da cucina • 4 pere da cuocere • 1 scatola di fagiolini surgelati • 120 grammi di guanciale tagliato grosso • 1 barattolo piccolo di peperoni conservati • 1 scatola di filetti di acciuga sott'olio • 400 grammi di spaghetti • 4 uova • 60 grammi di burro.

Dalla dispensa • aglio – parmigiano – olio – sale – vino rosso – pepe – Porto rosso – cannella – zucchero – farina – pangrattato – olio di semi.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere le pere. Preparare l'antipasto. Preparare le scaloppine per la cottura. Bollire i fagiolini. Iniziare la preparazione della pasta. Cuocere le scaloppine e completare i fagiolini.

Peperoni con acciuga e aglio

1 barattolo piccolo di peperoni conservati (preferibilmente rossi e gialli)
1 piccola scatola di filetti di acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio tagliato in lamelle sottili

Disporre nei piatti individuali da antipasto delle striscioline di peperone larghe 1 pollice (quasi 3 cm), mettere nel centro di ciascuna di esse un filetto di acciuga e posarvi sopra 3 lamelle sottilissime di aglio.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Spaghetti alla carbonara

400 grammi di spaghetti
120 grammi di guanciale a cubetti
1 cucchiaio di olio
30 grammi di burro
3 uova intere
2 cucchiai di parmigiano o pecorino
2 cucchiai di panna da cucina
abbondante pepe - poco sale

Mentre gli spaghetti stanno cuocendo preparare:
1. il guanciale rosolato nell'olio; 2. una scodella con uova, formaggio, panna, sale e pepe battuti insieme.
Friggere il burro in una padella grande, aggiungervi gli spaghetti ben scolati e al dente, mescolare. Aggiungere il guanciale e il contenuto della scodella. Addensare la salsa su fuoco moderato.

Tempo di preparazione: 15 minuti da quando l'acqua bolle.

Escalopes de veau « Cordon bleu »

8 fette uguali di noce di vitello da 70 grammi l'una
100 grammi di prosciutto cotto affettato sottilmente
100 grammi di groviera affettato sottilmente
1 uovo battuto
3 cucchiai di farina - pangrattato
5 cucchiai di olio
30 grammi di burro
1 limone tagliato in 4 spicchi
un mazzetto di prezzemolo ricciuto
sale

Battere le fettine di vitello tenendole racchiuse fra due fogli di carta oleata pesante, leggermente inumidita, per renderle sottilissime senza romperle. Stendere sulla tavola 4 fette di carne, distribuirvi sopra ben stese le fette di prosciutto e di groviera lasciando libero il bordo esterno; infarinare il bordo, coprire con le altre fette di carne e premere leggermente i bordi.
Infarinarle, passarle nell'uovo e nel pangrattato e friggerle in olio e burro. Toglierle subito dalla padella, sgocciolarle, salarle da entrambi i lati e disporle nel piatto di por-

tata. Decorare con quarti di limone e prezzemolo ricciuto a ciuffi.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Pere al vino rosso

4 grosse pere da cuocere
3 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio e mezzo di Porto rosso
1 bicchiere di vino rosso
2 tazze da tè di acqua
1 cucchiaino di succo di limone
un pezzetto di buccia di limone
un pezzetto di cannella

Sbucciare le pere senza togliere il picciòlo e metterle in piedi in una pentola alta e stretta. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, coprire e cuocere a fuoco molto basso per circa 20 minuti secondo la qualità delle pere. Disporre le pere in un piatto di portata, addensare il liquido di cottura mediante ebollizione, e versarlo sulle pere.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Pinot grigio o Pinot bianco, Pouilly fuissé.
Rosso leggero: Rubino, Bourgogne rosso tipo Fleurie.

MENU 3 ▲

Insalata di champignons
Soupe à l'oignon
Hamburgers Bombay
Spinaci alla crema
Macedonia di frutta

Nota acquisti del giorno

150 grammi di funghi coltivati • 1 chilo di cipolle • 600 grammi di carne magra di manzo tritata e 100 grammi di grasso di rognone tritato oppure 4 hamburgers già preparati • 1 scatola di spinaci surgelati • ¼ di litro di panna da cucina • 1 limone • 1 scatola di macedonia di frutta • 60 grammi di burro • 1 pane in cassetta • 100 grammi di parmigiano • 1 barattolo di mango chutney.

Dalla dispensa • 1 litro di brodo o dadi – noce moscata – poca farina – Chili sauce – zucchero – liquore o arancia per condire la macedonia – olio di oliva – sale – pepe – Sherry – olio di semi – polvere di curry.

Sequenza di lavoro • Affettare e condire i funghi e metterli in frigo. Preparare la macedonia e metterla in frigo. Accendere il forno. Rosolare la cipolla in pentola a pressione scoperta. Spegnere il forno e mettervi i crostini ad asciugare. Bollire gli spinaci. Completare la zuppa di cipolle. Completare gli spinaci. Preparare gli hamburgers.

Insalata di champignons

150 grammi di funghi coltivati freschissimi
succo di limone
olio di oliva
sale, pepe

Usare solo le teste dei funghi, lavate e asciugate. Affettare finemente i funghi a lamelle servendosi del « mandolino » o del tagliatartufi. Condirli immediatamente con succo di limone, olio, sale e pepe e tenerli in frigo per almeno mezz'ora prima di servirli in tavola.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Soupe à l'oignon
(in pentola a pressione)

4 cipolle di media grandezza (1 chilo circa)
30 grammi di burro
4 cucchiai di Sherry o vino rosso forte (secondo il gusto)
1 litro di brodo di manzo o di dado
3 fette di pane in cassetta tagliate in 4 e asciugate in forno
4 cucchiai colmi di parmigiano
½ cucchiaio di farina

Tavola a fronte:
Menu 1 pag. 13

Tagliare la cipolla ad anelli sottilissimi e dorarla lentamente in burro nella pentola a pressione aperta. Unire la farina, rosolarla per qualche istante; aggiungere lo sherry o vino rosso e farlo evaporare; aggiungere il brodo caldo, chiudere la pentola a pressione e bollire per 10 minuti da quando inizia il sibilo. Distribuire la zuppa in 4 scodellini di pirofila, mettervi le fettine di pane, cospargere di abbondante parmigiano e gratinare.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Hamburgers Bombay

600 grammi di carne magra di manzo tritata
100 grammi di grasso di rognone tritato
1 cucchiaio di acqua fredda
(oppure 4 hamburgers pronti)
sale, pepe
mezzo cucchiaio di olio di semi
4 cucchiai di mango chutney
1 cucchiaino da caffè di polvere di curry
qualche goccia di Chili sauce

Impastare carne e grasso di rognone col cucchiaio di acqua, sale e pepe; formare quattro larghe polpette non piú alte di 3 cm; ungerle appena con l'olio e cuocerle sulla piastra o in padella asciutta tenendole al sangue o medie o ben cotte secondo il gusto. Passare nel piatto di portata. Scaldare il mango chutney insieme alla polvere di curry e alla Chili sauce e versare sopra gli hamburgers.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Spinaci alla crema

1 scatola di spinaci surgelati
30 grammi di burro
¼ di litro di panna da cucina
un pizzico di zucchero
noce moscata
sale, pepe

Bollire gli spinaci, strizzarli e tagliuzzarli. Insaporirli delicatamente in burro e condire con sale, pepe, zucchero, noce moscata. Aggiungere la panna, portare a ebollizione e sobbollire per 5/6 minuti. Se risultano asciutti a cottura ultimata aggiungere un altro pezzetto di burro.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Vini suggeriti

Rosé secco italiano o francese tipo Château de Selle.

MENU 4 ▲▲

Prosciutto con melone o fichi
Frutti di mare al curry
Grilled lamb chops
Insalatina di campo
Ananas al Kirsch

Nota acquisti del giorno

250 grammi di prosciutto crudo • 1 confezione da 80 grammi di gamberetti al naturale • 1 confezione da 80 grammi di vongole al naturale • 1 confezione da 80 grammi di cozze al naturale • 600 grammi di lombatine di agnello alte cm 1,5 • un pezzo di grasso di rognone di vitello • 1 melone o 12-16 fichi secondo grandezza • 1 ananas • un mazzetto di prezzemolo ricciuto • 200 grammi di insalatina mista di campo • 2 pomodori maturi • 4 champignons grandi • 50 grammi di mandorle sbucciate • 1 confezione piccola di panna da cucina • rosmarino in polvere • 40 grammi di burro.

Dalla dispensa • polvere di curry – Sherry o Vermouth dry – riso – limone – Kirsch per condire l'ananas – zucchero – olio – aceto – sale – pepe – farina.

Sequenza di lavoro • Pelare e affettare l'ananas, condirlo e metterlo in frigo. Preparare

BRUT
G.H.MUMM & Co
REIMS.
FRANCE

Tavola a fronte:
Menu 4 pag. 16

meloni o fichi e metterli in frigo. Pulire e lavare l'insalata. Iniziare la preparazione dei frutti di mare al curry partendo dal riso. Grigliare le lombatine di agnello.

Prosciutto con melone o fichi

250 grammi di prosciutto crudo tagliato molto sottilmente
1 melone ben maturo o 12-16 fichi secondo grandezza
4 ciuffetti di prezzemolo

Servendosi di un piatto di portata molto grande disporre da una parte le fette di prosciutto e dall'altra, a raggiera, le fette di melone prive di semi e di buccia – oppure i fichi completamente liberati dalla loro pelle. Decorare con ciuffetti di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Frutti di mare al curry

1 confezione da 80 grammi di gamberetti al naturale
1 confezione da 80 grammi di vongole al naturale
1 confezione da 80 grammi di cozze al naturale
40 grammi di burro
½ cucchiaio di farina
1 cucchiaio scarso di polvere di curry
1 decilitro (6 cucchiai) di panna da cucina
1 decilitro (6 cucchiai) di acqua
15 mandorle sbucciate e tritate
2 cucchiai di Sherry o Vermouth dry
sale, pepe
4 tazzine da caffè di riso

Il riso va solo bollito in acqua e sale e disposto a corona sul piatto di portata caldo.
Mentre cuoce il riso:
Sciogliere il burro in padella, aggiungere la farina e tostarla leggermente, aggiungere la polvere di curry e tostare ancora un poco. Togliere dal fuoco un minuto, aggiungere la panna e l'acqua e porre di nuovo sul fuoco mescolando sempre finché raggiunge l'ebollizione. Aggiungere le mandorle e cuocerle per due minuti.
Aggiungere i frutti di mare, i gamberetti e lo Sherry o Vermouth, condire con sale e pepe e appena raggiunge l'ebollizione versare nel centro della corona di riso bollito.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Grilled lamb chops (Lombatine di agnello grigliate)

600 grammi di lombatine di agnello alte cm 1,5
un pezzo di grasso di rognone di vitello
qualche goccia di limone
rosmarino in polvere
sale, pepe
per la guarnizione:
4 mezzi pomodori grigliati o 4 teste di champignons grigliate
1 ciuffetto di prezzemolo ricciuto

Sfregare appena le lombatine con pochissimo limone e rosmarino in polvere. Scaldare bene la graticola, strofinarla col grasso di rognone e posarvi le lombatine. Grigliare da 2 a 4 minuti per parte secondo lo spessore. Posarle sul piatto di portata, condirle con sale e pepe e decorare il piatto con i pomodori grigliati, le teste di champignons grigliate e con ciuffetti di prezzemolo ricciuto.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Gavi, Torgiano, Corton Charlemagne.
Rosso non troppo robusto: Cabernet, Rossese di Dolceacqua.

MENU 5 ▲▲

Salmone affumicato
Veloutée d'épinards
Prosciutto all'Hawaiiana
Pommes sautées
Pesche flambées al rum

Nota acquisti del giorno

300 grammi di salmone affumicato • 2 fette di prosciutto cotto alte 2 cm e del peso di 250 grammi l'una • 200 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 4 uova • 1 chilo di spinaci freschi o l'equivalente di spinaci surgelati (800 grammi) • 1 pane nero in cassetta • ½ pane bianco in cassetta • dadi per brodo se non c'è in frigo brodo pronto • 1 scatola di ananas sciroppato • 1 scatola di pesche sciroppate • 2 limoni • 1 arancia • 1 chilo di patate • prezzemolo • 50 grammi di zucchero bruno (brown sugar).

Dalla dispensa • pepe di Caienna – farina – parmigiano – olio – ciliegine da cocktail – zucchero normale – 1 cucchiaio di Armagnac o brandy – 3 cucchiai di rum scuro.

Sequenza di lavoro • Bollire le patate. Preparare la veloutée d'épinards lasciando la legatura all'ultimo momento. Essiccare il pane in forno. Preparare il prosciutto all'Hawaiiana e le pommes sautées. Preparare gli ingredienti per le pesche flambées al rum.

Salmone affumicato

Classicamente il salmone affumicato va presentato senza guarnizioni ad eccezione di quarti di limone, pepe di Caienna e pane nero imburrato.

Veloutée d'épinards

3 decilitri e mezzo di veloutée (35 grammi di farina, 35 grammi di burro, litri 0,35 di brodo)
1 litro di brodo
800 grammi di spinaci crudi già mondati (bene anche i surgelati)
9 cucchiai di panna da cucina
4 tuorli d'uovo
40 grammi di burro
crostini di pane bianco in cassetta
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
sale, pepe

Cuocere gli spinaci, strizzarli, passarli al frullatore e insaporirli soffriggendoli in 20 grammi di burro e aggiungendo sale e pepe. Mischiare base vellutata e brodo, mescolare bene e aggiungere gli spinaci. Bollire insieme per qualche minuto. All'ultimo momento prima di servirla, aggiungere i rossi d'uovo diluiti con la panna e portare quasi a ebollizione. Fuori dal fuoco aggiungere il parmigiano e passare in zuppiera.
A parte: dadini di pane in cassetta essiccati in forno, poi rosolati nel resto del burro e spolverati con parmigiano.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Prosciutto all'Hawaiiana

2 fette di prosciutto cotto alte 2 cm e del peso di 250 grammi l'una tagliate a metà
4 mezze fette di ananas sciroppato
4 ciliegine da cocktail
30 grammi di burro oppure qualche goccia di olio
1 cucchiaio e mezzo di zucchero bruno (brown sugar)
qualche ciuffetto di prezzemolo

Le fette di prosciutto possono essere leggermente unte di olio e grigliate o fritte 3 minuti per parte in burro. Cospargere di zucchero le fette di ananas e gratinarle velocemente per glassarne la superficie. Scaldare appena le ciliegine. Disporre le fette di prosciutto sul piatto di portata e metter al centro di ciascuna di esse una fetta di ananas e la ciliegina. Decorare con qualche ciuffo di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Pesche flambées al rum
(si possono fare a tavola)

8 mezze pesche sciroppate
3 cucchiai di zucchero
un pezzo di buccia di arancia
un pezzo di buccia di limone
2-3 cucchiai di succo di arancia
1 cucchiaio di Armagnac o brandy
3 cucchiai di rum scuro
un pezzetto piccolissimo di burro

Mettere nella padella il burro, lo zucchero, le bucce di arancia e di limone e far caramellare lo zucchero mescolando servendosi di un pezzo di buccia di arancia infilata sulla forchetta. Appena lo zucchero è biondo aggiungere a piccole quantità il succo di arancia e il brandy, mescolando sempre finché il caramello è tutto sciolto.
Mettere nella padella le pesche ben scolate e scaldarle rigirandole piú volte.
Quando il fondo caramellato risulta ben tirato aggiungere il rum, farlo scaldare e fiammeggiare agitando la padella.

Tempo di preparazione: 6 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco leggermente profumato: Arbia, Verdicchio, Muscadet.

MENU 6 ▲▲

Appetizer Ingrid
Tortellini in brodo
Polli novelli al rosmarino
Pommes noisettes e insalata
Torta gelata

Nota acquisti del giorno

2 polli novelli da 750-800 grammi l'uno • 1 scatola di aringhe affumicate sott'olio • ½ pane nero in cassetta • 60 tortellini (freschi o confezionati) • 1 chilo di patate • ½ chilo di cipolle • insalata per 4 persone • prezzemolo • un mazzetto di rosmarino • 200 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 torta gelata.

Dalla dispensa • 1 litro di brodo o dadi – Tabasco – olio di semi – olio di oliva – aceto – parmigiano sufficiente per i tortellini in brodo – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare i polli e metterli in forno. Scavare le patate e metterle in forno. Mondare e lavare l'insalata. Preparare l'Appetizer Ingrid. Procedere alla cottura dei tortellini in brodo.

Appetizer Ingrid

1 scatola di aringhe affumicate sott'olio
40 grammi di burro
100 grammi di panna acida (sostituibile con panna fresca) battuta leggermente con qualche goccia di Tabasco o limone
cipolla tagliata ad anelli sottilissimi
½ pane nero in cassetta

Imburrare le fette di pane nero, appoggiarvi al centro un pezzo di aringa, coprire generosamente con la panna acida e decorare con gli anelli di cipolla cruda.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Polli novelli arrosto al rosmarino

2 polli novelli da 750-800 grammi l'uno
rosmarino
½ cipolla piccola
un ciuffo di prezzemolo
4 cucchiai di olio di semi
80 grammi di burro
sale, pepe

Sfiammare i polli, lavarli e asciugarli. Condirli con sale e pepe e inserire all'interno di ciascuno ¼ di cipolla, un ramo di rosmarino e un ciuffo di prezzemolo. Legarli, metterli in teglia da forno, cospargerli di olio e arrostirli in forno caldo per 40-50 minuti secondo grandezza. A cottura ultimata dividerli a metà, adagiarli sul piatto di portata e cospargerli con burro fuso dal color nocciola insieme ad un ramo di rosmarino fresco.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 60 minuti.

Pommes noisettes

½ chilo di patate
80 grammi di burro
sale

Sbucciare le patate e con l'apposito scavino ricavarne delle palline poco piú grandi di una nocciola, che dovranno essere tenute a bagno in acqua corrente fino al momento di usarle.
Asciugarle molto accuratamente, metterle in teglia da forno e irrorarle rapidamente con burro fuso. Cuocerle in forno per 25 minuti, scuotendo ogni tanto la teglia. Salare a metà cottura.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco profumato: Tocai, Sauvignon, Sancerre.
Rosso secco leggero: Grignolino, Volnay.

MENU 7 ▲▲▲

Chawan-Mushi
(Stracciatella giapponese)
Fondue bourguignonne
Pesche Melba

Nota acquisti del giorno

600 grammi di filetto o controfiletto di manzo • 120 grammi di petti di pollo • 120 grammi di filetti di sogliola • 8 code di gamberetti rosa • 1 piccola scatola di pesche sciroppate • 4 teste di fungo giapponese • 3 uova • 1 limone • almeno 4 salse indicate nella ricetta della fondue bourguignonne • 8 palline di gelato alla vaniglia • 1 piccola bottiglia di Mirin (saké dolce) • dadi per il dashi (brodo giapponese) • 30 grammi di mandorle sfilettate e tostate • 1 bottiglia di salsa Melba • prezzemolo o pochissimi fagiolini.

Dalla dispensa • Aji-no-moto (glutammato monosodico) – riso – ½ litro di olio di semi – sale – scodellini per stracciatella giapponese e per riso bollito – servizio da fondue bourguignonne – soya.

Sequenza di lavoro • Preparare la zuppa Chawan-Mushi. Bollire il riso. Preparare carne, attrezzatura e scodellini per le salse della fondue bourguignonne. Preparare le pesche Melba e metterle in frigo nella parte piú fredda.

Chawan-Mushi (Stracciatella giapponese)

120 grammi di petto di pollo tagliato
a striscioline trasversali
120 grammi di filetti di sogliola tagliati
in fettine trasversali
8 code di gamberetti
4 teste di fungo giapponese ammorbidite
in acqua tiepida per 5 minuti
3 uova intere
8 decilitri di dashi (brodo giapponese
in commercio in cubetti) oppure 8 decilitri
di brodo leggero di pollo
1 cucchiaino di salsa di soya
1 cucchiaio di Mirin (saké dolce)
un pizzico di Aji-no-moto (glutammato
monosodico)
4 piccoli tondini di buccia di limone (solo
parte gialla)
sale
riso bollito
per la decorazione:
4 pezzetti di buccia (parte gialla)
di limone tagliati a V
1 gambo di prezzemolo con le foglie
oppure 4 fagiolini divisi a forma di V

Rompere le uova crude aggiungendo il dashi o brodo freddo, la soya, il Mirin, il sale e Aji-no-moto.

Passare da un passino a rete e suddividere nelle 4 scodelle apposite. Aggiungere, distribuendo in parti uguali, i pezzetti di pollo, le fettine di sogliole, i tondini di limone, i gamberetti e la testa di fungo.
Coprire parzialmente gli scodellini e cuocere a bagnomaria per 25 minuti; decorare con buccia di limone e prezzemolo o con fagiolini, continuare la cottura per altri 5 minuti e servire con riso bollito ben caldo in scodellini a parte.

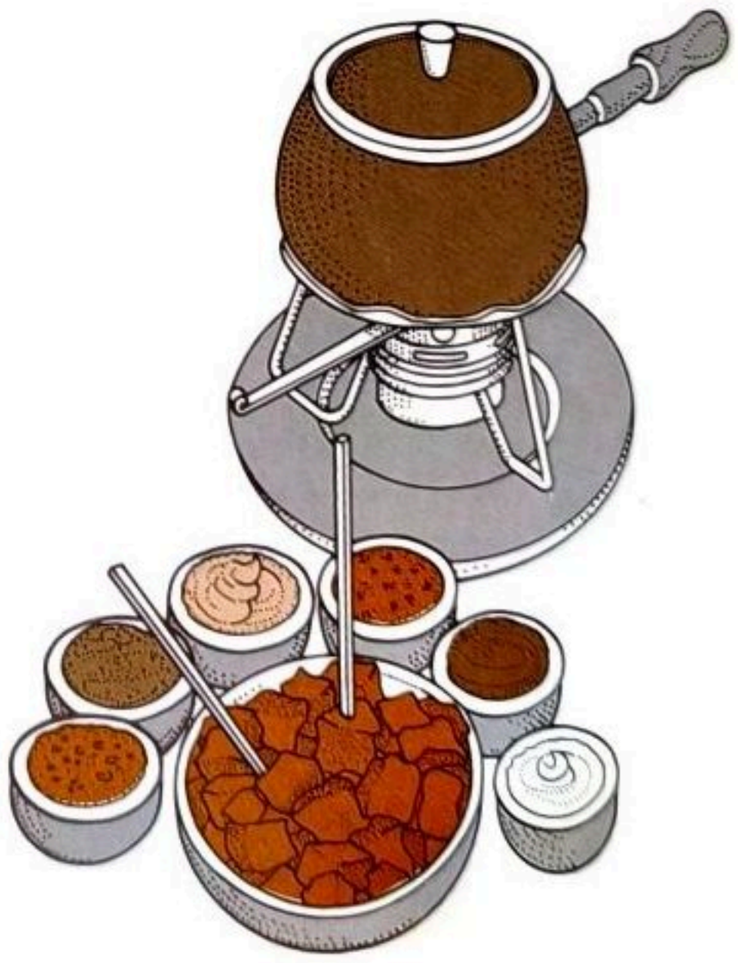
Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 45 minuti.

Fondue bourguignonne

600 grammi di filetto o controfiletto di manzo
½ litro di olio di semi
salse da disporre in diversi scodellini
intorno a ciascun commensale:
Maionese - Vinaigrette - Diable - Piccalilli -
Tomato Ketchup - Hot Ketchup - Curry
Ketchup - Barbecue Tzigane - Soya - Tartare -
ecc.

Liberare accuratamente la carne da tutte le pellicine o eventuale grasso e tagliarla a cubetti di 2 cm. Metterla in un piatto davanti a ciascun commensale e contornare il piatto con scodellini di salse varie.
Al centro della tavola porre l'apposita marmitta da fondue bourguignonne sul fornello da tavola acceso. Durante il pasto assicurarsi che l'olio sia sempre ben bollente.

Tempo di preparazione: 30 minuti.



Pesche Melba

4 mezze pesche sciroppate
8 palline di gelato alla vaniglia
4 cucchiai scarsi di salsa Melba
30 grammi di mandorle sbucciate e tritate

Si servono in coppette di cristallo o in coppe da champagne. Mettere sul fondo le palline di gelato, posarvi sopra le mezze pesche; su ciascuna pesca versare la salsa Melba e cospargere il tutto con le mandorle tritate.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco leggero: Biancolello, Cortese di Gavi, Pouilly fuissé, Chablis.
Rosso con molto corpo: Grumello, Vouvray.

MENU 8 ▲▲

Trota affumicata con salsa di rafano
Boeuf Stroganoff
Purè di patate
Fragole con gelato

Nota acquisti del giorno

4 trote affumicate • 600 grammi di filetto di manzo • 1 grossa radice di rafano (cren) o un barattolo di salsa di rafano • 2 cetrioli freschi o un piccolo cespo di lattuga romana • 1 piccola confezione di panna da cucina (se non c'è panna acida in dispensa) • 1 chilo di patate • 1 tubetto di salsa preparata di pomodoro (in mancanza di salsa fresca in casa) • 125 grammi di burro • 1 scatola di fragole surgelate o fragole fresche • 300 grammi di gelato alla vaniglia • 2 uova.

Dalla dispensa • latte – poca farina – un pezzetto di cipolla – 1 scalogno – Sherry secco – 2 tazzine da caffè di brodo – senape inglese in polvere (Colman's) – sale – pepe – mollica di pane – zucchero – aceto.

Sequenza di lavoro • Fare la salsa di rafano. Iniziare il purè di patate. Preparare le trote pelate sui piatti e metterle in frigo. Preparare tutti gli ingredienti per il Boeuf Stroganoff che deve essere fatto proprio all'ultimo momento. Pulire le fragole e metterle in frigo.

Trota affumicata con salsa di rafano

4 trote affumicate
2 cetrioli freschi o un piccolo cespo di lattuga romana
salsa di rafano fresca oppure in barattolo

La trota va presentata direttamente su piatti individuali da antipasto.
Mettere prima su ciascun piatto un letto di fette sottilissime di cetriolo fresco o di lattuga tagliata alla julienne fine.
Staccare la testa alle trote, togliere loro la pelle, dividerle sulla schiena staccando la spina centrale e posarle aperte sul letto di cetriolo o di lattuga.
La salsa di rafano va in salsiera a parte.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

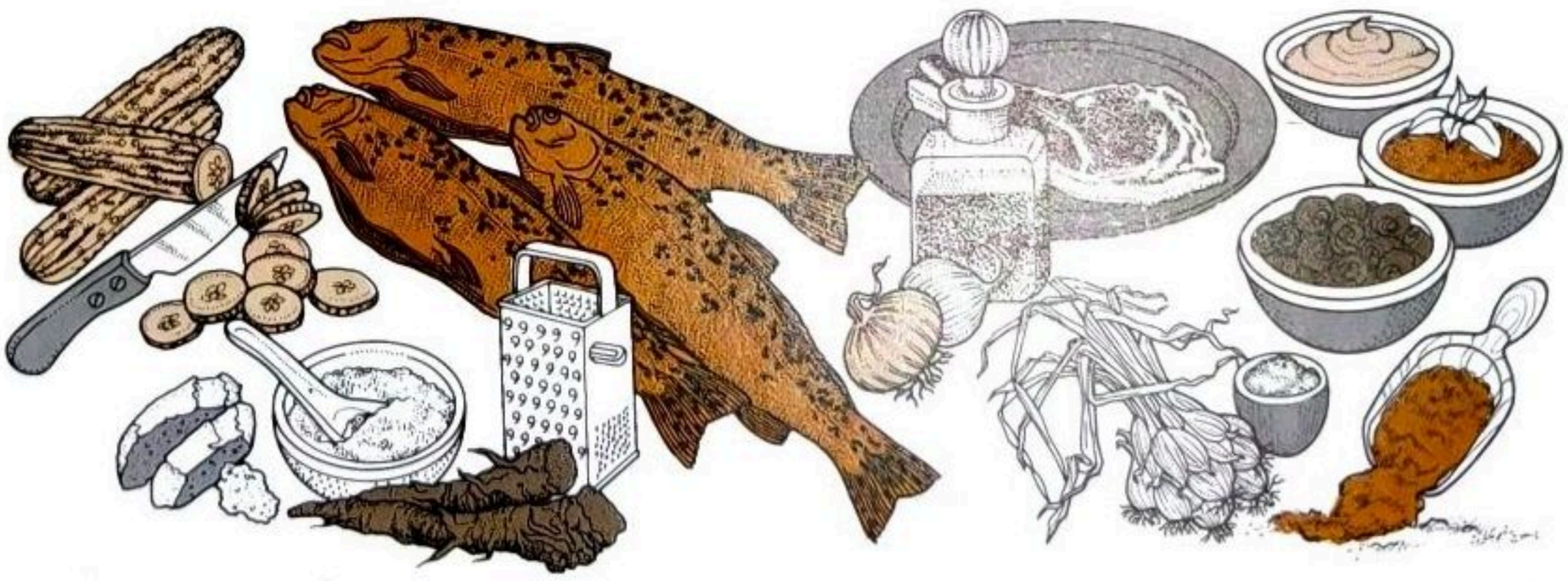
Salsa di rafano

(per roast beef, trota affumicata, storione affumicato, anguilla affumicata)

6 cucchiai di radice di rafano (cren) grattugiata finemente
6 cucchiai di panna leggermente montata
2 cucchiai di mollica di pane grattugiata
2 rossi d'uovo sodo schiacciati con la forchetta
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di aceto

Mischiare tutto finché la salsa risulterà ben amalgamata e piuttosto densa.

Tempo di preparazione: 10 minuti.



Boeuf Stroganoff

600 grammi di filetto di manzo tagliato
in striscioline da 2 cm quadrati, lunghe 5 cm
75 grammi di burro
1 cucchiaio e mezzo di farina
1 piccolo pezzo di cipolla tritata finemente
1 scalogno tritato (importante)
1 cucchiaio e mezzo di Sherry secco
1 cucchiaio e mezzo di salsa fresca
di pomodoro
2 tazzine da caffè di brodo
1 cucchiaino raso di senape inglese
in polvere sciolta in poco brodo
6 cucchiai di panna acida o panna fresca
sale, pepe

Infarinare leggermente la carne e scottarla molto rapidamente nel burro bollente – deve appena cambiare colore; toglierla ben sgocciolata dalla padella e racchiuderla fra due piatti caldi.

Mettere nella padella cipolla e scalogno e rosolarli; aggiungere lo Sherry e lasciarlo evaporare parzialmente, poi aggiungere il pomodoro e bollire per 30 secondi; aggiungere la senape, il brodo, sale e pepe. Sobbollire per due minuti, aggiungere la panna acida, portare quasi a ebollizione e mettervi la carne a scaldare per 5 secondi. Coprire la padella, togliere dal fuoco e lasciare a riposo per 3 minuti.

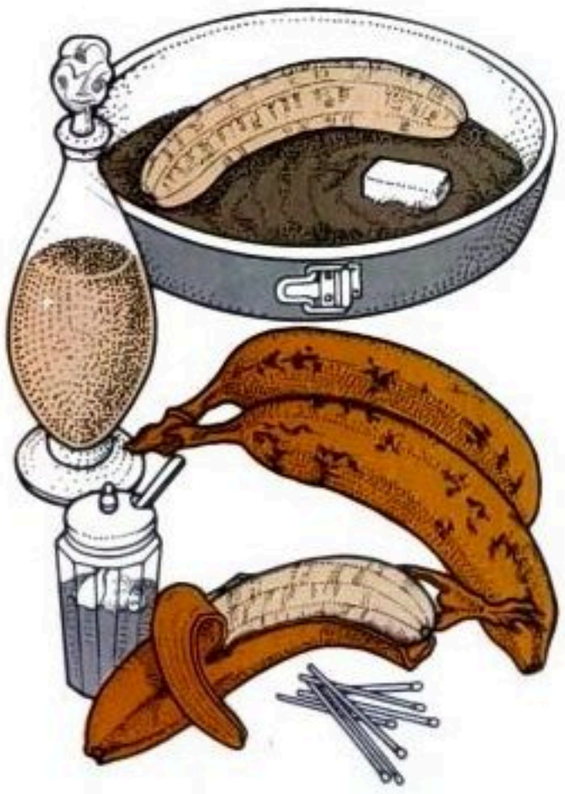
Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco robusto: Vernaccia sarda, Château Haut Brion.
Rosso piuttosto leggero: Valpolicella, Merlot, Bonnes Mares.

MENU 9 ▲▲

Granchio alla russa
Chili con carne
Banane flambées al Kirsch



Nota acquisti del giorno

1 scatola da 180-200 grammi di polpa di granchio • 1 scatola di macedonia di legumi al naturale • 1 scatola da 600 grammi di fagioli al naturale • 1 barattolo di maionese • 1 cespo di lattuga (cappuccina) • un mazzetto di prezzemolo • 400 grammi di carne magra di manzo tritata • 1 tubetto di salsa di pomodoro preparata • 6 banane • Kirsch • 1 limone.

Dalla dispensa • olio di oliva – ½ cipolla – origano – peperoncino rosso – paprika piccante – zucchero – 30 grammi di burro – sale – pepe – Chili o Tabasco.

Sequenza di lavoro • Preparare il granchio alla russa e metterlo in frigo. Preparare il Chili con carne. Prima di mangiare il Chili con carne mettere in forno le banane.

Granchio alla russa

1 scatola da 180-200 grammi di polpa
di granchio
1 scatola di macedonia di legumi
il succo di mezzo limone
5 cucchiai di maionese
sale, pepe abbondante
prezzemolo tritato
4 grosse foglie di lattuga

Sbriciolare la polpa di granchio, mischiarla alla macedonia di legumi e condirla con limone, sale, pepe e maionese. Mescolare e tenere in frigorifero per 40 minuti.
Disporre nelle foglie di lattuga.

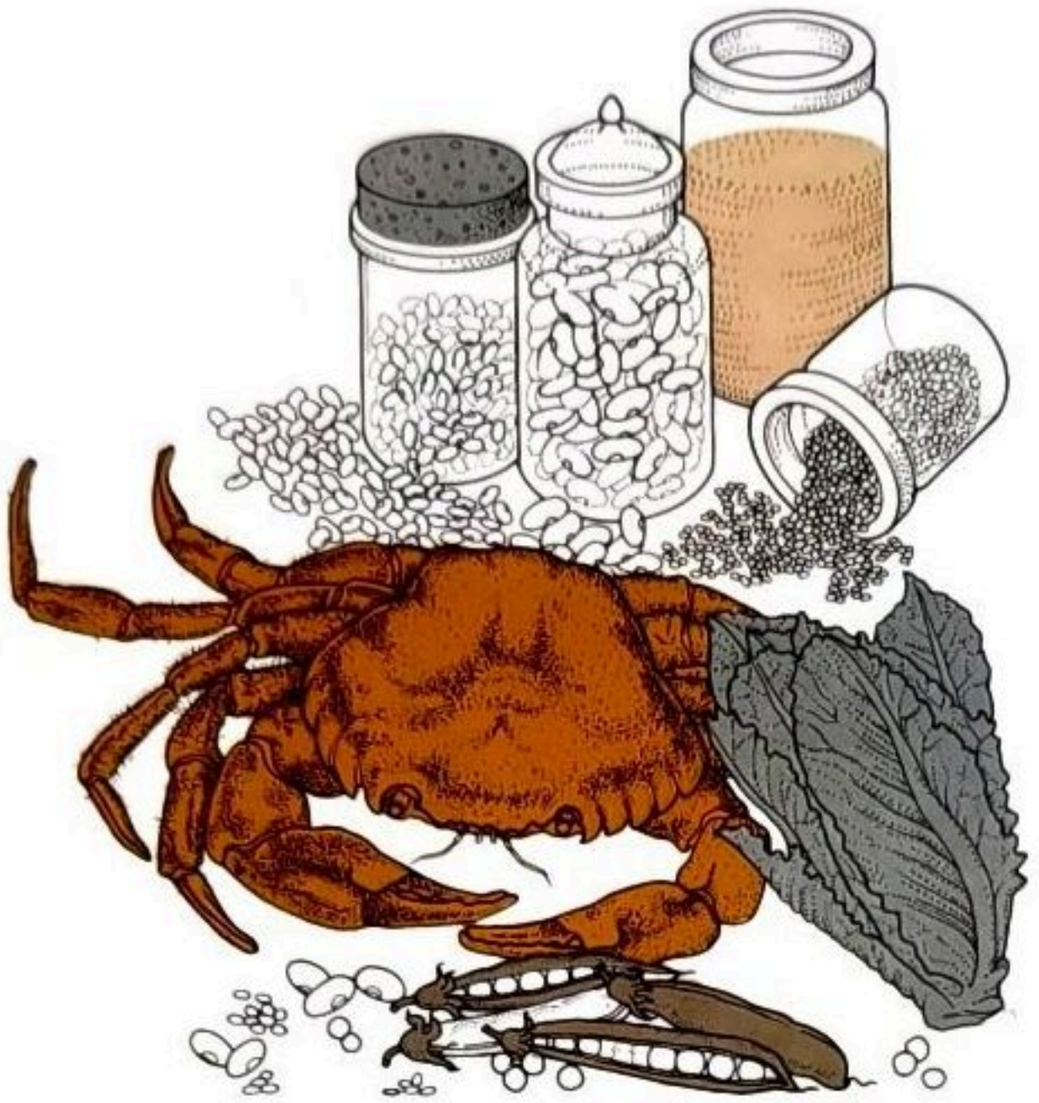
Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo in frigorifero: 40 minuti.

Chili con carne

400 grammi di carne magra di manzo tritata
1 scatola da 600 grammi circa di fagioli
al naturale
3 cucchiai di olio di oliva
½ cipolla media tritata
un pizzico di origano
3 cucchiai di salsa di pomodoro preparata
1 peperoncino rosso spezzettato finemente
½ cucchiaino di Tabasco o Chili sauce
½ cucchiaino di paprika piccante
sale

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere paprika, origano, peperoncino e rosolarli un attimo. Aggiungere pomodoro e Tabasco o Chili sauce e cuocere per 3 minuti su fuoco medio. Aggiungere la carne e rosolarla dividendola con un cucchiaio di legno. Unire poi i fagioli sgocciolati e scaldarli insieme al tutto per 3 minuti mettendo il sale solo all'ultimo minuto.
È piú divertente servito in scodelle rustiche.

Tempo di preparazione: 20 minuti.



Banane flambées al Kirsch

6 banane
50 grammi di zucchero
30 grammi di burro
4 cucchiai di Kirsch

Sbucciare le banane e tagliarle a metà per il lungo.
Fondere i 30 grammi di burro in una teglia da forno, adagiarvi le banane, cospargerle con lo zucchero e metterle in forno caldo per 5 minuti.
Trasferire le banane sul piatto di portata caldo, scaldare il Kirsch in una casseruolina, dargli fuoco e versarlo fiammeggiante sulle banane.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Pomino, Bâtard Montrachet.
Rosso robusto: Barbera, Ghemme, Grand Echézeaux.

MENU 10 ▲

Melone al Porto
Filets de sole à la florentine
Torta gelata alla nocciola

Nota acquisti del giorno

3 sogliole fresche sfilettate (farsi dare teste e lische) • 1 chilo di spinaci o 800 grammi di spinaci surgelati • 1 chilo di patate (novelle o piccole) • 1 confezione di panna da cucina • 4 piccoli meloni • Porto dolce (1 bottiglia) • un mazzetto di menta • 100 grammi di burro • 1 torta gelata alla nocciola.

Dalla dispensa • ciliegine da cocktail – parmigiano – farina – latte – funghi secchi – vino bianco – sale – pepe in chicchi.

Sequenza di lavoro • Iniziare il fumetto di pesce. Condire il melone e metterlo in frigo. Preparare la salsa Mornay. Cuocere gli spinaci e le patate a vapore. Fare i Filets de sole à la florentine.

Melone al Porto

4 piccoli meloni
8-10 cucchiai di Porto dolce
4 ciliegine da cocktail
8 foglie di menta

Togliere solo la parte superiore ai meloni (il cappello). Levare delicatamente i semi e incidere profondamente la polpa inserendo un cucchiaio al centro e portandolo verso l'esterno con movimento ad arco lasciando circa 4 cm di distanza fra una incisione esterna e l'altra; devono risultare circa 12 incisioni convergenti tutte verso il centro.
Appoggiare ciascun melone in uno scodellino, versarvi un cucchiaio di Porto ciascuno e mettere in frigorifero per almeno 45 minuti.
Al momento di servirli scartare il Porto di marinatura e sostituirlo con la metà rimasta.
Decorare con la ciliegina e la menta.
Si può ottenere una divertente decorazione infilzando uno stecco lungo nella parte inferiore del cappello del melone e fissarlo poi nel melone come fosse un ombrellino.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo in frigorifero: 45 minuti.

Filets de sole à la florentine

3 sogliole fresche sfilettate (farsi dare lische e teste per fare il fumetto)
1 scatola da 800 grammi di spinaci surgelati o meglio ancora 1 chilo di spinaci freschi
1 sola fetta di fungo secco ammollato in acqua tiepida
burro
¼ di litro di salsa Mornay (besciamella più panna, più parmigiano e ristretta mediante ebollizione)
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
3 cucchiai di vino bianco

½ bicchiere di acqua
sale
patate novelle cotte a vapore (12 pezzi)

Preparare la salsa Mornay e il fumetto di pesce servendosi delle lische e delle teste.

Mettere a cuocere le patate a vapore (vedi pag. 40).
Imburrare una teglia da forno, stendervi i filetti di sogliola leggermente appiattiti col batticarne, cospargerli con poco sale, versare nella teglia 4 cucchiai di fumetto di pesce, il vino bianco, ½ bicchiere di acqua, aggiungere la fetta di fungo, coprire la teglia con un foglio di carta vegetale e mettere in forno per pochi minuti finché i filetti sono cotti. Preparare intanto gli spinaci al burro e farne un letto su un piatto di portata caldo. Sgocciolare i filetti e stenderli a stella sugli spinaci. Coprire i filetti con salsa Mornay lasciando gli spinaci scoperti e posare fra gli interstizi le patate cotte a vapore.
Spolverare con parmigiano e bagnare con qualche goccia di burro fuso. Gratinare velocemente.

Tempo di preparazione: 30 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Riesling Renano, Tocai, Sylvaner.

MENU 11 ▲▲

Scampi Cocktail
Petti di pollo dorati
Spinaci al burro
o fagiolini al burro
Formaggi misti
Irish coffee

Nota acquisti del giorno

250 grammi di code di scampi o gamberetti, oppure 1 chilo di scampi crudi • 500 grammi di petti di pollo • 1 barattolo di maionese • 1 piccolo cespo di lattuga • 1 chilo di spinaci o 1 chilo di fagiolini • 1 limone • 1 mazzetto di prezzemolo ricciuto • 1 pomodoro • ½ pane in cassetta affettato (per la mollica) • 1 confezione piccola di panna da pasticceria • 100 grammi di burro • formaggi misti.

Dalla dispensa • Tomato Ketchup – concentrato di pomodoro o salsa pronta di pomodoro – Worcestershire sauce – brandy – Tabasco – pepe di Caienna – 2 cucchiai di farina – caffè – zucchero – whisky – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare Scampi Cocktail e mettere in frigo. Bollire spinaci o fagiolini. Cuocere i petti di pollo dorati. Finire in burro spinaci o fagiolini.

Scampi Cocktail

250 grammi di code di scampi o gamberetti
oppure 1 chilo di scampi crudi
6 cucchiai di salsa Cocktail
6 foglie di cuore di lattuga

Lessare e sgusciare gli scampi crudi. Lasciarli raffreddare. In 4 coppe di cristallo mettere delle foglie bianche di lattuga, condire gli scampi con metà della salsa e posarli sulla lattuga, versare il resto della salsa sopra gli scampi. Eventualmente decorare con un ciuffetto di prezzemolo.

Tempo di preparazione, esclusa la cottura degli scampi: 15 minuti.

Salsa Cocktail

(da usare per cocktail di scampi, di gamberetti, di aragosta, di pollo, ecc.)

6 cucchiai di maionese
2 cucchiai scarsi di Tomato Ketchup
1 cucchiaino scarso di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino da tè di Worcestershire sauce
1 cucchiaio di brandy
4 gocce di Tabasco
un pizzico di pepe di Caienna

Mischiare insieme tutti gli ingredienti.

Petti di pollo dorati

4 petti di pollo medi
2 cucchiai di farina

60 grammi di burro fuso
la mollica sbriciolata di 8 fette di pane in cassetta
sale, pepe
4 spicchi di limone
4 spicchi di pomodoro (se in stagione)
un mazzetto di prezzemolo ricciuto

Appiattire leggermente i petti di pollo, condirli con sale e pepe, infarinarli, passarli in burro fuso e impanarli con la mollica di pane. Grigliarli irrorandoli di tanto in tanto con il resto del burro fuso. Debbono diventare dorati (in mancanza della griglia si possono cuocere in forno molto caldo). Disporli su un piatto di portata e decorarli con ciuffetti di prezzemolo, spicchi di limone e spicchi di pomodoro.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Irish coffee

4 espressi bollenti
4 cucchiaini di zucchero
4 porzioni di whisky (preferibilmente irlandese)
6 cucchiai di panna da pasticceria

Va servito negli appositi bicchieri da Irish coffee.
Montare parzialmente la panna.
Versare nei bicchieri il caffè bollente, aggiungere zucchero e whisky, mescolare, poi aggiungervi la panna facendola scivolare sul dorso di un cucchiaio perché rimanga in superficie.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco molto secco: Pinot grigio, Chablis.
Con i formaggi: Porto, Recioto.

MENU 12 ▲

Vichyssoise calda
Croquettes di Praga
Patate fritte
Insalata con condimento
Indian
Torta gelata alla frutta

Nota acquisti del giorno

250 grammi di prosciutto cotto pressato (o spalla), tagliato in 6 fette un po' alte • 200 grammi di fontina • 6 uova • 1 bottiglia di salsa Barbecue o salsa Madera o salsa di pomodoro • 2 decilitri di panna da cucina • 50 grammi di burro • 500 grammi di porri • 2 patate medie • patate fritte surgelate da rifriggere o 1 chilo di patate • insalata verde • 1 torta gelata alla frutta.

Dalla dispensa • 1 litro di brodo o dadi – 3 cucchiai di farina – pangrattato – olio per friggere – olio d'oliva – aceto – sale – pepe – polvere di curry – paprika dolce.

Sequenza di lavoro • Iniziare la preparazione della Vichyssoise. Pulire e lavare l'insalata. Preparare le croquettes per la frittura. Friggere le patate poi le croquettes.

Vichyssoise calda

500 grammi di porri
2 patate medie
1 litro di brodo
50 grammi di burro
2 decilitri di panna da cucina
2 rossi d'uovo
sale

Tritare finemente porri e patate e cuocerli lentamente in burro finché i porri saranno quasi sfatti. Aggiungere il brodo bollente e continuare la cottura per 35 minuti a fuoco molto basso e a pentola coperta.
Passare al frullatore e poi al passino a rete. Mettere di nuovo nella pentola, aggiungere i rossi d'uovo diluiti nella panna e portare quasi a ebollizione.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Croquettes di Praga

250 grammi di prosciutto cotto pressato (o spalla) tagliato in 6 fette un po' alte
200 grammi di fontina
2 uova
3 cucchiai di farina
pangrattato
1 cucchiaino di paprika dolce
salsa Barbecue o salsa Madera o salsa di pomodoro
olio per friggere

Tagliare le fette di prosciutto a metà e dividere la fontina in 12 bastoncini. Spolverare i bastoncini di fontina con la paprika e avvolgerli nelle fette di prosciutto assicurandosi che risultino ben nascosti. Infarinare gli involtini passarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli nella friggitrice per 7-8 minuti finché sono ben dorati.
La salsa va servita a parte in salsiera.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Condimento Indian per insalate verdi

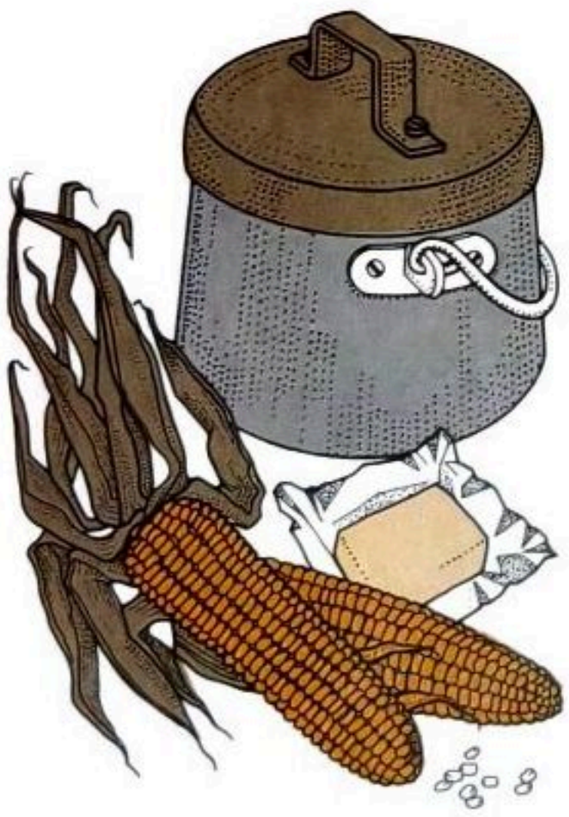
In uno scodellino mettere: 2 uova sode tritate mischiate a un cucchiaino di polvere di curry diluito con olio e aceto. Aggiungere sale e pepe.

Vini suggeriti

Vino bianco profumato: Frascati classico, Est! Est!! Est!!! Montefiascone.
Vino rosé: Chiaretto del Garda, Château de Selle.

MENU 13 ▲▲

Corn on the cob
Scampi al curry Bombay
Riso pilaf
Pesche sciroppate con gelato e whisky



Nota acquisti del giorno

500-600 grammi di code di scampi o gamberi o gamberetti surgelati • 1 scatola di pesche sciroppate • 4 pannocchie di granturco fresco o in scatola • 200 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 300 grammi di riso da pilaf • 2 cipolle • 1 porzione di yoghurt naturale • polvere di zenzero • 2 pomodori maturi o una scatoletta di concentrato di pomodoro • l'occorrente per i « sambals »: 2 o 3 tipi di chutney - 1 banana - uva passa - mandorle - « pappadoms » o fette di patate profumate agli scampi (da friggere) • 2 porzioni di gelato alla vaniglia.

N. B. Col termine generico di « sambals », di origine medio-orientale, vengono indicati dei piccoli contorni dai sapori contrastanti che vanno dal dolce al piccante e che accompagnano il curry per esaltarne il sapore e il profumo. Vengono disposti sulla tavola in diversi piattini o in apposito vassoio a scomparti perché i commensali se ne servano secondo il gusto.

Dalla dispensa • aglio – peperoncino – sale fino – sale grosso – pepe – 3 decilitri di brodo o dadi – whisky – polvere di curry.

Sequenza di lavoro • Mettere in frigo le pesche sciroppate. Iniziare gli scampi al curry Bombay fino a passare al tritacarne. Preparare i « sambals ». Iniziare il riso pilaf. Cuocere il granturco se fresco. Completare gli scampi.

Corn on the cob (Pannocchia di granturco lessata)

4 pannocchie di granturco fresco (o in scatola)
100 grammi di burro fuso
sale, pepe

Sfogliare le pannocchie e togliere loro la punta.
Per cuocerle immergerle in acqua bollente non salata e far bollire per circa 20-30 minuti finché i chicchi risultano teneri.
Appoggiarle sul piatto di portata caldo e infilare alle due estremità due stecchi o due piccoli spiedini per permettere ai commensali di tenerle tra le dita senza scottarsi.
Il burro va mandato in tavola separatamente in salsiera calda e già condito con sale e pepe.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Scampi al curry Bombay

500-600 grammi di code di scampi o gamberi o gamberetti surgelati
1 cipolla media affettata
1 spicchio di aglio
½ peperoncino piccante
1 yoghurt naturale (una porzione)
2 pomodori maturi o 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cucchiaio e mezzo di polvere di curry

1 radice di zenzero (fresco, oppure
½ cucchiaino di polvere di zenzero)
9 cucchiai di panna da cucina
50 grammi di burro
sale
4 porzioni di riso pilaf
Per contorno: diversi scodellini
con i « sambals » secondo la disponibilità:
banana affettata - uva passa - mandorle
tostate - due o tre tipi di chutney -
« pappadoms » fritti - fette di patate
agli scampi fritte, ecc.

Friggere la cipolla in olio profondo, meglio ancora la friggitrice: deve diventare dorata e secca.
Passare al tritacarne: cipolla fritta, aglio, peperoncino, pomodoro e zenzero.
Sciogliere il burro in casseruola, aggiungere il composto e lo yoghurt; bollire per 4 minuti, aggiungere gli scampi o gamberi, la polvere di curry e il sale. Continuare la cottura per 5 minuti, aggiungere la panna liquida, abbassare la fiamma e cuocere ancora per 10 minuti a fuoco leggero. Va servito in piatto da portata fondo. Il riso pilaf e i « sambals » a parte.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Riso pilaf
(ricetta base)

200 grammi di riso da risotto (o meglio da pilaf)
40 grammi di burro
3 decilitri di brodo bollente
1 cucchiaio di cipolla tritata finemente

Cuocere piano la cipolla in metà del burro senza farla imbiondire. Quando sarà trasparente, aggiungere il riso e mescolare bene perché si intrida di burro. Aggiungere il brodo bollente, portare a ebollizione, coprire e mettere in forno per 18 minuti senza piú mescolare. Passare il riso in una terrina, aggiungere il resto del burro e mescolare delicatamente servendosi di due forchette.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Vini suggeriti

Bianco leggermente profumato: Tocai, Sauvignon.

MENU 14 ▲▲▲

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino
Steak au poivre
Insalata Mimosa
Crêpes Suchard

Nota acquisti del giorno

400 grammi di spaghetti • 4 bistecche di costa alte (entrecôtes) da 180-250 grammi l'una • pepe bianco in chicchi • pepe nero in chicchi • 3 uova • prezzemolo • 200 grammi di insalatina da taglio mista • 100 grammi di cioccolato fondente (cioccolato di copertura) • 25 grammi di graniglia di cioccolato • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • ¼ di litro di latte.

Dalla dispensa • aglio – olio – burro chiarificato (vedi pag. 11) – 100 grammi di farina – sale – zucchero – aceto – pepe – peperoncino.

Sequenza di lavoro • Fare le crêpes e tenerle in caldo fra due piatti su una pentola *non* bollente. Lessare 2 uova e schiacciare il pepe. Lavare l'insalata e prepararla in insalatiera con l'uovo passato al setaccio. Grattugiare o tritare il cioccolato. Mentre cuoce la pasta: montare la panna e preparare gli ingredienti per lo Steak au poivre.

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino

400 grammi di spaghetti
4 cucchiai di olio
2 spicchi di aglio a fettine
1 pezzetto di peperoncino rosso spezzettato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale

Mentre la pasta sta cuocendo soffriggere in una piccola padella l'aglio, l'olio, il peperoncino con un pizzico di sale.

L'aglio deve imbiondirsi ma non bruciare.
Versare la salsa ben bollente sugli spaghetti e cospargerli di prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione: circa 15 minuti da quando l'acqua bolle.

Steak au poivre
(da fare a tavola sull'apposito fornello)

4 bistecche di costa (entrecôtes) da almeno 180-250 grammi ciascuna
1 cucchiaio e mezzo di pepe metà bianco e metà nero schiacciato appena con un matterello
1 spicchio di aglio
3 cucchiai di burro chiarificato (importante)
sale

Non battere la carne e non staccare il grasso che la circonda, ma inciderlo in piú punti.
Grattarla leggermente con una forchetta su entrambi i lati, sfregarla leggermente con l'aglio, cospargerla con sale e con abbondantissimo pepe facendovelo penetrare pigiando col dorso di un cucchiaio.
Rosolarla in burro chiarificato ben bollente e, solo dopo la rosolatura, completare la cottura a fuoco piú basso fino ad ottenere il punto di cottura desiderato.
Coprire la padella, toglierla dal fuoco e lasciare riposare la carne per circa 7 minuti.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Insalata Mimosa

200 grammi di insalatina da taglio mista
2 rossi d'uovo sodo passati al setaccio o al passino a rete
3 cucchiai di olio
1 cucchiaio di aceto
sale, pepe

I rossi d'uovo vanno setacciati sopra l'insalata condita.

Ricetta veloce per crêpes

100 grammi di farina
¼ di litro di latte freddo
1 uovo intero
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaio di olio di semi
Per la cottura delle crêpes: poco burro fuso

Frullare tutti gli ingredienti nel frullatore per 2 minuti e la pastella è pronta.
Scaldare la padella di ferro, pennellarla con pochissimo burro fuso e versarvi un decimo della pastella facendo roteare la padella perché la pastella si distribuisca su tutto il fondo. Girare la crêpe quando ha preso un poco di colore e si stacca dalla padella e dorarla dall'altra parte.
Si dovrebbero ottenere 10 crêpes di media grandezza.
Le crêpes non vanno in frigorifero, basta conservarle fra due piatti in luogo fresco; si mantengono almeno due giorni.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Crêpes Suchard

8 crêpes calde
100 grammi di cioccolato fondente grattugiato o tagliato a scaglie

25 grammi di zucchero a velo
¼ di litro di panna da pasticceria
25 grammi di graniglia di cioccolato
1 cucchiaio di zucchero in polvere

Montare la panna e inzuccherarla con zucchero a velo.
Fondere il cioccolato a bagnomaria, versarlo nel centro delle crêpes calde e piegarle in quattro. Disporle in piatto di portata, decorarle con abbondante panna montata e cospargere la superficie con zucchero normale e graniglia di cioccolato.

Tempo di preparazione: con crêpes pronte, 10 minuti.

Vini suggeriti

Vino rosso robusto: Barbera, Moulin à Vent.

MENU 15 ▲

Minestra di coda di bue densa (thick ox-tail soup)
Hamburgers alla pizzaiola
Purè di patate
Insalata mista
Formaggi misti

Nota acquisti del giorno

1 scatola da 4 porzioni di zuppa di coda di bue densa • 600 grammi di carne magra di manzo tritata e 100 grammi di grasso di rognone tritato (oppure 4 hamburgers pronti) • 50 grammi di olive nere • 1 acciuga sotto sale • 6 pomodori San Marzano o 1 piccola scatola di pelati • un mazzetto di prezzemolo • insalata mista • formaggi misti • 1 scatola di purè di patate.

Dalla dispensa • 4 cucchiai di olio di semi – 3 cucchiai di olio di oliva – peperoncino – origano – sale – pepe – aceto – aglio – latte – burro – cipolla.

Sequenza di lavoro • Preparare la salsa pizzaiola. Lavare l'insalata. Impastare gli hamburgers e fare il purè. Scaldare la zuppa. Cuocere gli hamburgers.

Hamburgers alla pizzaiola

600 grammi di carne di manzo magra tritata e 100 grammi di grasso di rognone di vitello tritato (oppure 4 hamburgers pronti)
1 cucchiaio di acqua fredda
½ cucchiaio di olio
qualche oliva nera snocciolata
4 cucchiai di salsa pizzaiola (vedi sotto) piuttosto densa
sale, pepe

Impastare carne e grasso di rognone con un cucchiaio di acqua, sale e pepe; formare 4 larghe polpette alte non piú di 3 cm; ungerle appena con olio e cuocerle sulla piastra o nella padella tenendole al sangue o medie o ben cotte secondo il gusto. Cospargere ciascun hamburger con la salsa pizzaiola e decorarlo con le olive nere.

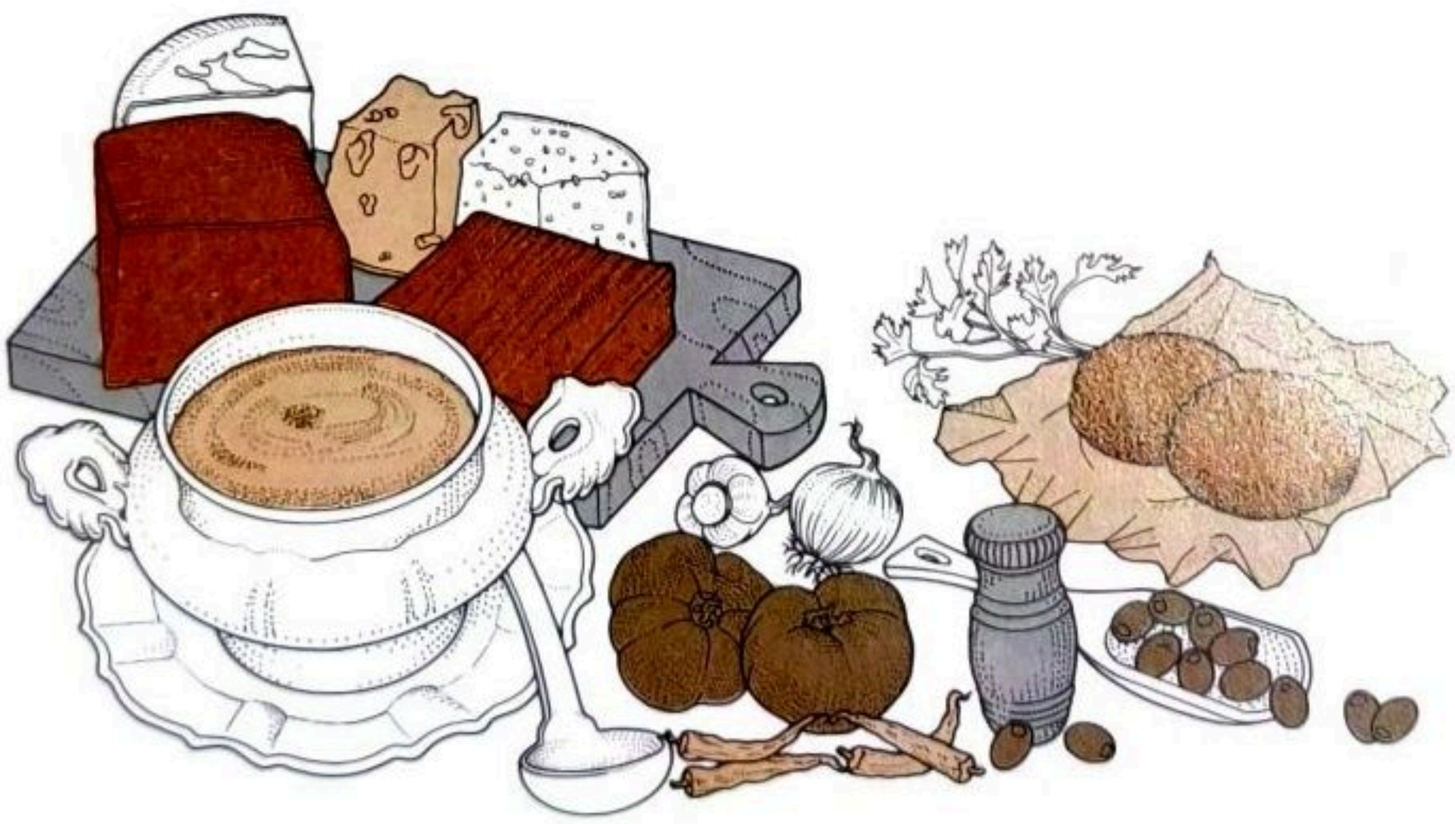
Tempo di preparazione: 15 minuti.

Salsa pizzaiola

3 cucchiai di olio
2 cucchiai di cipolla tritata finemente
1 filetto di acciuga tritato
½ spicchio di aglio schiacciato
½ peperoncino tagliuzzato
6 pomodori San Marzano (pelati o freschi) senza buccia e senza semi, tagliuzzati
1 cucchiaino raso di origano
1 cucchiaino colmo di prezzemolo tritato
sale, pepe

Soffriggere nell'olio la cipolla finché è bionda, aggiungervi acciuga, aglio e peperoncino; dopo qualche minuto aggiungere il pomodoro, il sale e il pepe e cuocere a fuoco basso a padella coperta per 20 minuti.
Prima di servirla unire origano e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.



Vini suggeriti

Rosso di sapore brillante: Lambrusco secco, Pommard.
Con i formaggi: Porto, Marsala secco vergine.

MENU 16 ▲▲▲

Maccheroni ai 4 formaggi
Filetto flambé al cognac
Cavolini di Bruxelles al burro
o fagiolini al burro
Frittelle di banane
« Copacabana »

Nota acquisti del giorno

4 tournedos del peso di 150-180 grammi l'uno • 250 grammi di burro • 400 grammi di bucatini o maccheroni • ½ litro di latte • 50 grammi ciascuno di formaggio olandese - groviera - fontina - provolone dolce • 150 grammi di parmigiano • 200 grammi di farina • 4 banane grandi • salvia • 700 grammi di cavolini di Bruxelles o di fagiolini • 50 grammi di zucchero a velo vanigliato • 1 piccola bottiglia di birra chiara.

Dalla dispensa • pepe – aglio – cognac – rum – 1 uovo – olio per friggere – zucchero – sale – carta pizzo – burro chiarificato (vedi pag. 11).

Sequenza di lavoro • Preparare la pastella per le frittelle. Tagliare le banane e metterle a macerare nel rum. Pulire e cuocere i cavolini di Bruxelles a vapore o bollire i fagiolini. Tagliare i formaggi a lamelle. Preparare i maccheroni ai 4 formaggi. Ripassare in burro i cavolini di Bruxelles o i fagiolini. Prima di andare a tavola mettere a scaldare l'olio nella friggitrice. A tavola: preparare il filetto flambé al cognac; tornare in cucina a friggere le banane per servirle bollenti.

Maccheroni ai 4 formaggi

400 grammi di maccheroni o bucatini
100 grammi di burro
1 cucchiaio raso di farina
10 cucchiai di latte
50 grammi di formaggio olandese
50 grammi di groviera
50 grammi di fontina
50 grammi di provolone dolce
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
pepe

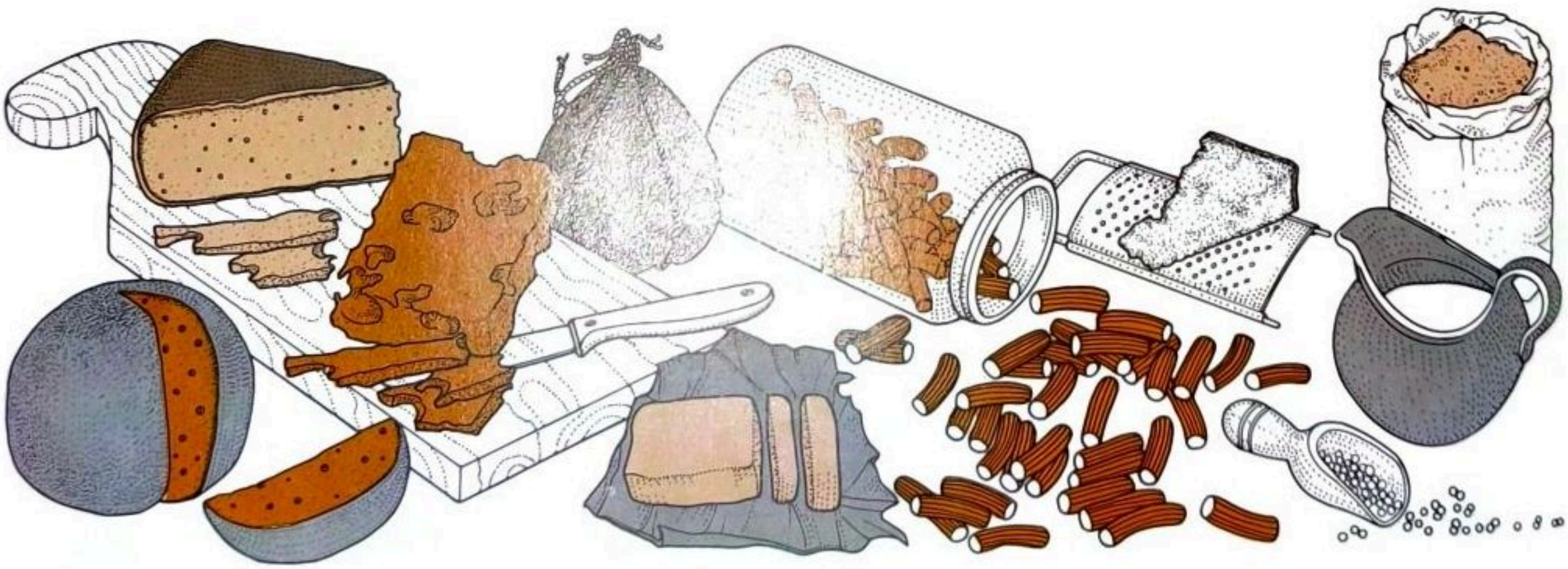
Tagliare tutti i formaggi a lamelle sottili. Scaldare metà del burro in una padella, aggiungervi la farina e soffriggerla per mezzo minuto. Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire, poi aggiungere il latte e mescolare fino a quando comincia a bollire; abbassare la fiamma e cuocere per 6-7 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere i formaggi tagliati a striscioline, mescolare e coprire.
Quando la pasta sarà cotta, condirla con l'altra metà del burro e molto pepe. Scaldare per pochi istanti la salsa di formaggi per scioglierla e versarla sulla pasta, mescolare e mandare a tavola accompagnandola con parmigiano.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.

Filetto flambé al cognac
(si può preparare a tavola)

4 tournedos del peso di 150-180 grammi l'uno
1 spicchio di aglio
3 cucchiai di burro chiarificato
4 foglie di salvia
3 cucchiai di cognac
40 grammi di burro fresco
sale, pepe

Portare il burro chiarificato alla massima temperatura e adagiarvi i tournedos; al momento di voltarli aggiungere la salvia.
A cottura completa inclinare la padella per far uscire tutto il fondo di cottura che va scartato. Aggiungere il cognac, scaldarlo e fiammeggiare. Togliere dal fuoco, mettere



sopra ciascun tournedos un pezzetto di burro fresco, coprire e lasciare riposare la carne per 5 minuti.

Tempo di preparazione: 8 minuti.

Frittelle di banane « Copacabana »

4 grosse banane
1 bicchierino e mezzo di rum
pastella per friggere
zucchero a velo

Tagliare le banane a grosse fette trasversali (altezza 1 cm, lunghezza 4 cm).
Tenerle a macerare nel rum per un quarto d'ora. Sgocciolarle, passarle nella pastella e friggerle nella friggitrice. Disporle nel piatto di portata su carta pizzo e cospargerle di zucchero a velo.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Pastella veloce per frittelle di frutta

150 grammi di farina
1 tuorlo d'uovo
10 cucchiai di birra
4 gocce di olio
pochissimo sale
pochissimo zucchero
1 bianco d'uovo montato a neve

Mettere tutti gli ingredienti, ad eccezione del bianco d'uovo, nel frullatore e frullare per qualche minuto fino a ottenere una pasta omogenea. Montare a neve il bianco d'uovo e unirlo alla pastella.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Pinot grigio, Ermitage.
Rosso secco: Grumello, Romanée Saint Vivant.

MENU 17 ▲▲

Cozze affumicate con pane nero imburrato
Crema di piselli
Pollo alla cacciatora con funghi
Bomba gelata

Nota acquisti del giorno

1 scatola di piselli surgelati • 1 litro di latte • ¼ di litro di panna da cucina, oppure 1 scatola di crema di piselli • 2 papaline di cozze affumicate • 1 pane integrale • 1 pollo da 1 chilo e 200 grammi • prezzemolo • cerfoglio • rosmarino • 200 grammi di funghi coltivati (champignons) • 1 acciuga sotto sale • 10 grammi di funghi secchi • 1 bomba gelata.

Dalla dispensa • farina – sale – pepe – zucchero – aglio – olio – vino bianco – aceto – burro – peperoncino.

Sequenza di lavoro • Tagliare il pollo e metterlo a rosolare. Preparare la besciamella. Continuare la preparazione del pollo. Fare la crema di piselli. Lavare, affettare e cuocere in burro gli champignons.

Crema di piselli

350 grammi di piselli surgelati
3 decilitri e mezzo di besciamella
¼ di litro di panna da cucina
40 grammi di burro
¾ di litro di latte (circa)
1 mazzetto di prezzemolo col gambo
1 mazzetto di cerfoglio col gambo
1 cucchiaio di prezzemolo tritato o cerfoglio tritato
sale, pepe
un pizzico di zucchero

Scaldare il burro, aggiungere i piselli, il mazzetto di prezzemolo, il mazzetto di cerfoglio, qualche cucchiaio di latte e lo zucchero. Cuocere a fuoco lento finché i piselli saranno ben cotti (circa 15 minuti). Togliere i mazzetti di prezzemolo e cerfoglio e passare i piselli al frullatore, poi al passino a rete.
Mettere il purè ottenuto in una casseruola, aggiungere la besciamella, tanto latte quanto basta per ottenere la consistenza desiderata e portare a ebollizione. Aggiustare di sale e pepe. All'ultimo momento prima di servire, aggiungere la panna e portare quasi a ebollizione. Passare in zuppiera e cospargere di prezzemolo o cerfoglio tritato.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Pollo alla cacciatora con funghi

1 pollo da 1 chilo e 200 grammi tagliato in 8 pezzi
1 cucchiaio di farina
1 acciuga sotto sale lavata e spinata
1 cucchiaino di foglie di rosmarino
½ peperoncino piccante
½ cucchiaio di prezzemolo tritato
10 grammi (4 pezzi) di funghi secchi ammollati in acqua tiepida per 15 minuti
1 spicchio di aglio
200 grammi di champignons affettati

Tavola a fronte
Menu 11 pag. 26

e cotti in burro
4 cucchiai di olio
1 bicchiere di vino bianco
1 cucchiaio di aceto
sale, pepe

Salare, pepare, infarinare il pollo e rosolarlo delicatamente nell'olio. Preparare nel frattempo un trito fine di acciuga, rosmarino, peperoncino, funghi secchi ammollati e aglio. Dopo 15 minuti di rosolatura aggiungere il trito e mescolare parecchio per farlo aderire ai pezzi di pollo. Continuare la cottura a fuoco lento per altri 20-25 minuti. Alla fine aggiungere il vino e gli champignons già cotti, tirare il sugo per qualche minuto, aggiungere l'aceto e mettere nel piatto di portata.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Vini suggeriti

Bianco leggermente profumato: Greco di Tufo.
Rosso: Castel del Monte Rosso.

MENU 18 ▲▲

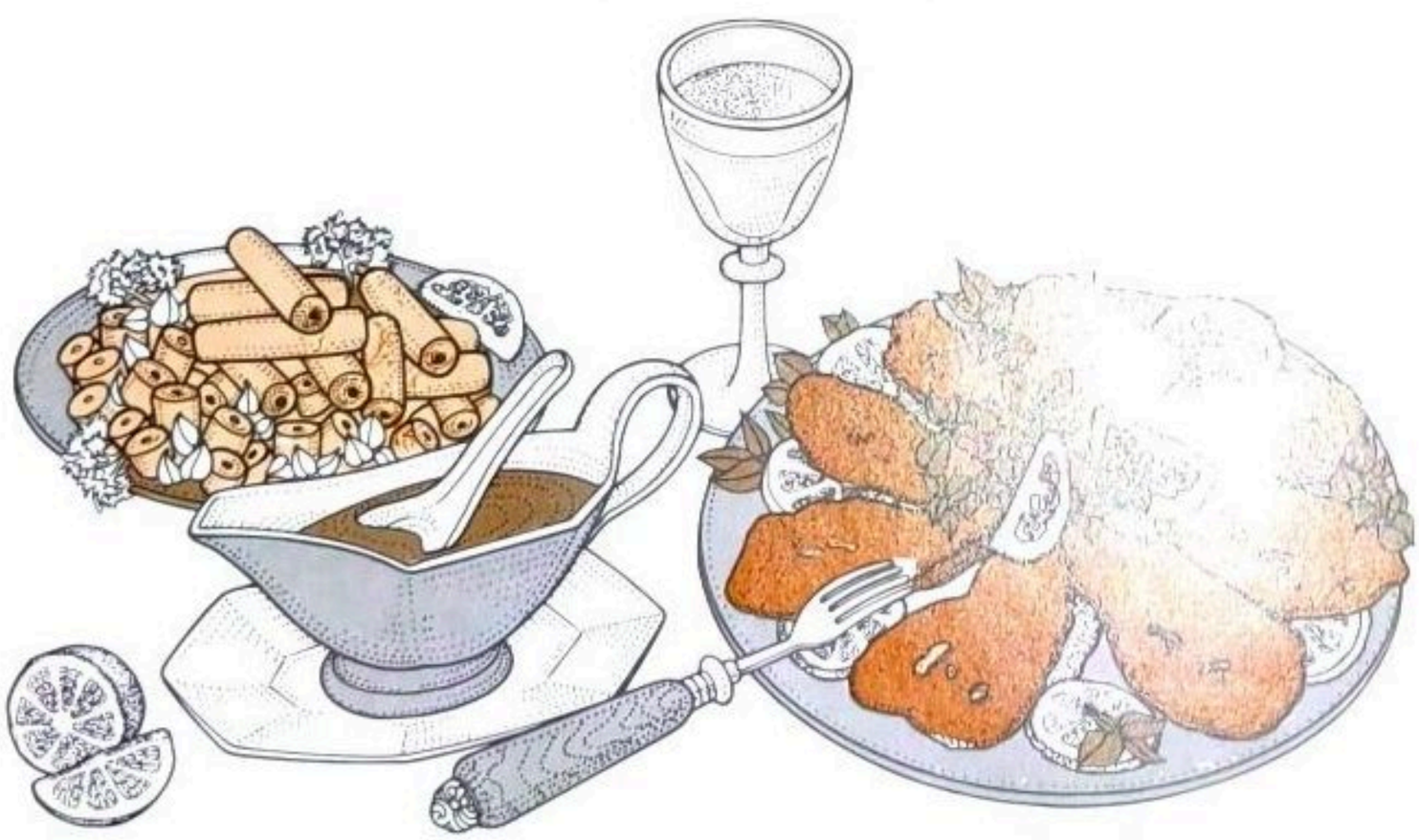
Cuori di palmito vinaigrette
Risotto alla milanese
Fegato di vitello piccante
Purè di patate o di spinaci
Zuppa inglese

Nota acquisti del giorno

1 scatola di cuori di palmito da 800 grammi circa • 4 fette di fegato spesse da 100 grammi l'una • 50 grammi di midollo di bue • 1 limone • 1 pomodoro • un mazzetto di prezzemolo ricciuto • cerfoglio • 1 chilo e mezzo di spinaci freschi o surgelati o una scatola di purè di patate • 250 grammi di burro • 300 grammi di zucchero • 50 grammi di zucchero a velo vanigliato • 3 uova • ½ litro di latte • ¼ di litro di panna da pasticceria • 80 grammi di frutta candita con qualche ciliegina candita • 1 pan di Spagna da 200 grammi.

Dalla dispensa • riso – olio di oliva – aceto – capperi – erba cipollina – cipolla – brodo o dadi – parmigiano – vino rosso – zafferano – mostarda di Digione – scalogno – pangrattato – noce moscata – farina – olio di semi – alchermes – brandy – dragoncello – sale – pepe – aglio.

Sequenza di lavoro • Preparare la zuppa inglese e metterla in frigo. Preparare la salsa vinaigrette. Iniziare il risotto. Preparare il purè. Cuocere il fegato.



Cuori di palmito vinaigrette

1 scatola di cuori di palmito da 800 grammi
4 spicchi di limone
4 spicchi di pomodoro
1 mazzetto di prezzemolo ricciuto
7 cucchiai di salsa vinaigrette

Estrarre i cuori di palmito dall'acqua di conservazione e asciugarli; tagliarli in fette alte circa 2 cm e disporli sul piatto di portata con tovagliolo piegato sotto. Decorare la parte libera del piatto con ciuffetti di prezzemolo, limone e pomodori.
La salsa vinaigrette (vedi ricetta sotto) va servita a parte in salsiera.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Salsa vinaigrette

6 cucchiai di olio di oliva
2 cucchiai di aceto
1 cucchiaio di capperi tritati finemente
½ cucchiaino di dragoncello fresco tritato finemente o una puntina di dragoncello secco
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di cipolla tritata
1 cucchiaino di cerfoglio tritato
1 cucchiaio di erba cipollina tritata finemente
sale, pepe

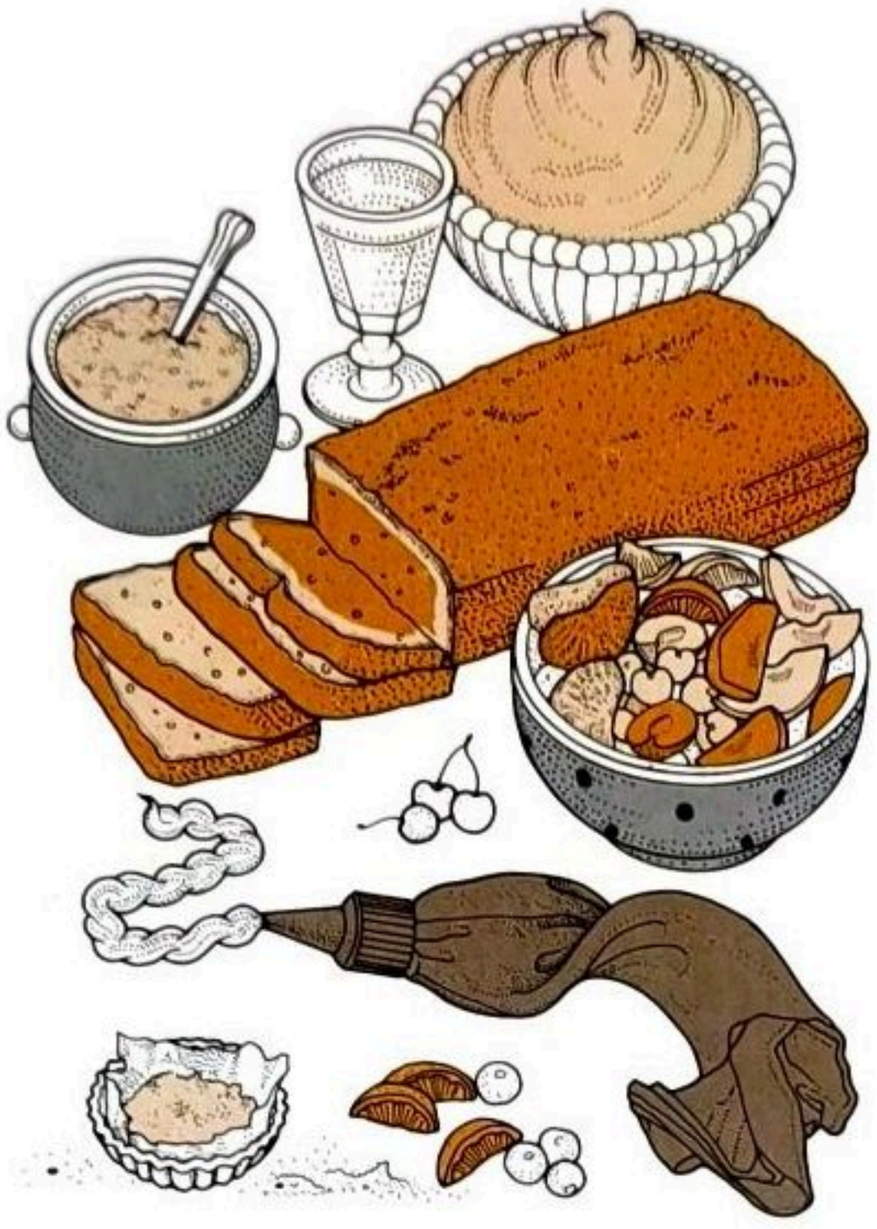
Battere insieme tutti gli ingredienti.

Risotto alla milanese

320 grammi di riso Vialone o Arborio
75 grammi di burro
50 grammi di midollo tritato grossolanamente
½ cipolla affettata finemente

COFFEE
SUGAR
WHISKEY
Coffee

Tavola a fronte:
Menu 14 pag. 29



1 litro di brodo ben saporito (anche di dado)
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
½ bicchiere scarso di vino rosso secco
una puntina di cucchiaino di zafferano

Sciogliere metà del burro e il midollo e imbiondirvi delicatamente la cipolla. Aggiungere il riso e tostarlo. Bagnare col vino rosso e lasciarlo evaporare bene finché non se ne sente piú l'odore. Aggiungere metà del brodo bollente e lasciare cuocere a fuoco piuttosto vivo fino a quando il brodo è quasi asciugato. Aggiungere lo zafferano e altro brodo (due mestoli alla volta) man mano che si asciuga. Mescolare soltanto dopo ogni aggiunta di brodo.
Togliere dal fuoco dopo 15 minuti al massimo – deve essere ancora al dente e piuttosto liquido. Aggiungere subito il parmigiano e il resto del burro a pezzetti, mescolando bene per amalgamare il tutto.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Fegato di vitello piccante

4 fette di fegato piuttosto spesse del peso di 100 grammi l'una
3 cucchiai di olio di semi
80 grammi di burro
3 cucchiai di mostarda francese (Digione)
1 scalogno medio tritato finemente
abbondante prezzemolo tritato
½ spicchio di aglio tritato finemente
poco pangrattato
sale, pepe

Senza salare il fegato infarinarlo e dorarlo velocemente nei 3 cucchiai di olio e 30 grammi di burro. Lasciarlo raffreddare. Mischiare la mostarda di Digione con lo scalogno, il prezzemolo, l'aglio, sale e pepe e amalgamarlo, versandovelo piano, con parte del fondo di cottura del fegato, fino a ottenere una salsa piuttosto densa.
Spalmare questa salsa sui due lati del fegato, spolverarlo con pangrattato, cospargerlo coi rimanenti 50 grammi di burro appena fuso e completare la cottura sotto la griglia voltandolo per grigliare i due lati.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Zuppa inglese

1 piccolo pan di Spagna da 200 grammi
½ litro di crema pasticcera
4 cucchiai di alchermes
6 cucchiai di zucchero bollito in 6 cucchiai di acqua (sciroppo)
80 grammi di frutta candita tra cui qualche ciliegina
¼ di litro di panna da pasticceria
2 cucchiai di brandy
50 grammi di zucchero a velo vanigliato

Tagliuzzare la frutta candita lasciando da parte le ciliege e bagnarla col brandy.
Tagliare il pan di Spagna in tre strati e spruzzarli con l'alchermes mischiato allo sciroppo.
Ricomporre il pan di Spagna mettendo fra gli strati la crema pasticcera e la frutta candita.
Tenere in frigo il piú a lungo possibile.
Montare la panna con lo zucchero vanigliato e, servendosi di una tasca da pasticcere, decorare il dolce e completare la decorazione con le ciliegie tagliate a metà.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Vini suggeriti

Bianco leggero solo con la prima portata: Est! Est!! Est!!!, Mersault.
Rosso medio robusto dal risotto in poi: Sassella, Châteauneuf du Pape, Cecubo.
Con il dessert: Moscato.

MENU 19 ▲

Insalata di pollo alla Filippina
Scaloppine al limone
Artichauts Clamart o piselli al burro
Lamponi alla panna

Nota acquisti del giorno

350 grammi di precotto di pollo o di tacchino, oppure 300 grammi di petto di pollo crudo • 350 grammi di noce di vitello per fare scaloppine • 1 scatola di cuori di bamboo • 1 scatola di lamponi surgelati o lamponi freschi • 1 vasetto di maionese • 4 carciofi • 1 cuore di sedano • 3 limoni • 1 piccolo cespo di lattuga • prezzemolo • ½ chilo di piselli freschi oppure 1 scatola di piselli surgelati • 120 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da pasticceria.

Dalla dispensa • polvere di curry – Tabasco – Worcestershire sauce – aceto – 1 uovo – olio di semi – 3 cucchiai di farina – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Lessare i petti di pollo crudo. Preparare i lamponi in coppetta e metterli in frigo nella parte meno fredda. Preparare la salsa per l'insalata di pollo alla Filippina. Mettere a cuocere i carciofi. Finire l'insalata di pollo alla Filippina. Cuocere i piselli. Cuocere le scaloppine.

Insalata di pollo alla Filippina

350 grammi di petto di pollo lessato tagliato a bastoncini oppure di precotto di pollo o di tacchino
150 grammi di cuore di sedano tagliato a bastoncini
200 grammi di cuore di bamboo tagliato a bastoncini
6 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di polvere di curry
il succo di mezzo limone
4 gocce di Tabasco
6 gocce di Worcestershire sauce
2 cucchiai di aceto
1 uovo sodo tagliato a spicchi o affettato
2 cucchiai di olio di semi
4 foglie di lattuga
qualche ciuffetto di prezzemolo

Scaldare l'olio in un piccolo tegame, aggiungervi la polvere di curry e soffriggere per due minuti; bagnare con l'aceto, ridurre a metà mediante ebollizione e far raffreddare; mescolare con maionese, Tabasco, Worcestershire e limone e condire con questa salsa i bastoncini di pollo, sedano e bamboo raccolti insieme in una scodella.
Disporre l'insalata di pollo su piattini da dessert sopra una foglia di lattuga e decorare con uova e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Scaloppine al limone

350 grammi di scaloppine di vitello (possibilmente tagliate dalla noce)
40 grammi di burro
poca farina
3 cucchiai di succo di limone
sale, pepe
prezzemolo tritato
fettine sottili di limone senza buccia

Racchiudere le scaloppine fra due fogli di carta oleata pesante o carta vegetale e batterle finché sono sottilissime. Infarinarle molto leggermente e distenderle, poche alla volta, nella padella col burro già ben spumeggiante. Aggiungere sale e pepe man mano che cuociono e ammucchiarle su un lato della padella.
Completata la cottura di tutte le scaloppine da entrambi i lati, aggiungere il succo di limone, coprire e lasciarle in caldo fuori dal fuoco. Comporle nel piatto di portata, spolverarle con prezzemolo tritato e decorarle con le fettine di limone.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Artichauts Clamart

4 carciofi
4 cucchiai colmi di piselli
il succo di un limone
1 cucchiaio di farina

80 grammi di burro
sale

Con tagli netti staccare completamente il gambo e la metà superiore dei carciofi. Pareggiarli intorno, levare il fieno e allargare le foglie centrali foggiando i carciofi come uno scodellino. Sfregarli con limone per non farli annerire e tenerli a bagno in acqua acidulata fino al momento di cuocerli.
Sciogliere in poca acqua la farina e versarla in una casseruolina, aggiungere 30 grammi di burro, sale, un cucchiaio di succo di limone, i carciofi e acqua fredda fino a coprire appena i carciofi.
Cuocerli finché sono teneri facendo attenzione a non farli disfare. Separatamente cuocere in burro i piselli.
Al momento di servire, posare i carciofi sul piatto di portata e riempirli coi piselli.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco robusto: Cerasuolo di Sicilia, Rosato del Salento.

MENU 20 ▲▲▲

Avocado al caviale
Crème Parmentier
Trota alle mandorle
Patate a vapore
Torta al cioccolato

Nota acquisti del giorno

4 trote da 180-200 grammi l'una • 1 papalina da 4 once (112 grammi) di caviale • 2 avocado • 1 mela asprigna • 2 limoni • 2 porri grandi • 1 tubetto di maionese • ½ litro di panna da pasticceria • ¼ di litro di latte • 500 grammi di patate grandi o 600 grammi di patate novelle o piccole • cerfoglio o prezzemolo • 3 fette di pane in cassetta • 120 grammi di burro • 50 grammi di mandorle • 1 torta al cioccolato.

Dalla dispensa • 2 cucchiai di olio di oliva – farina – 1 litro di brodo o dadi – parmigiano – Tabasco – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Iniziare la Parmentier. Preparare gli avocado senza caviale e metterli in frigo. Mettere a cuocere le patate a vapore. Preparare le trote. Finire la Parmentier.

Avocado al caviale

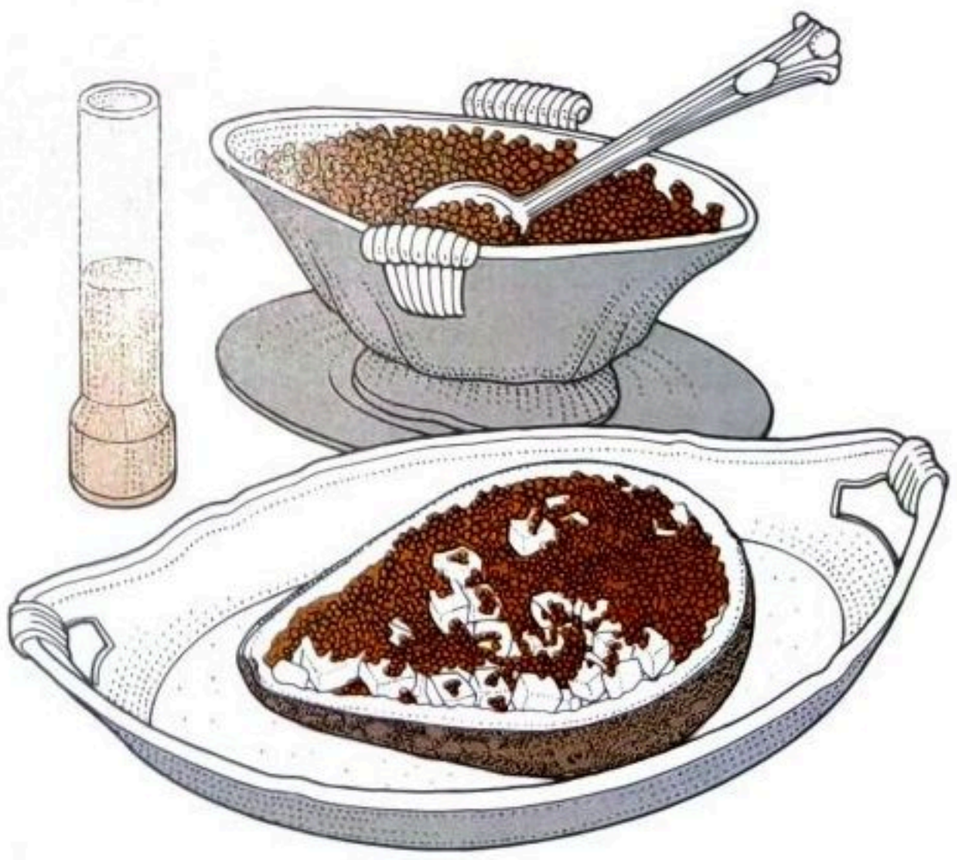
2 avocado
1 mela asprigna
3 cucchiai di maionese
2 cucchiai di olio di oliva
il succo di un limone
sale, pepe
100 grammi di panna acida (sostituibile con panna da pasticceria a cui si aggiungono 5-6 gocce di Tabasco e si fa addensare battendola leggermente con la forchetta)
100 grammi di caviale (circa)

Dividere a metà longitudinalmente gli avocado e vuotarli.
Mettere le scorze in frigorifero.
Tagliare la polpa degli avocado e la mela (sbucciata) a cubetti e condire subito con metà del succo di limone. Battere insieme leggermente la maionese, l'altra metà del succo di limone, olio, sale e pepe. Versare il tutto sui cubetti di avocado e mela, mescolare e mettere in frigo per almeno 40 minuti. Riempire le mezze scorze di avocado, mettervi sopra una cucchiaiata di panna acida e, al centro, il caviale.

Tempo di preparazione: 12 minuti.
Tempo in frigorifero: 40 minuti.

Crème Parmentier

500 grammi di patate sbucciate
2 porri affettati
1 litro di brodo
2 decilitri (12 cucchiai) di latte
40 grammi di burro
2 cucchiai di cerfoglio o prezzemolo tritato
6 cucchiai di panna
parmigiano
pepe (opzionale e alla fine della cottura)
crostini di pane



15 mandorle sbucciate e tagliate a lamelle
poche gocce di limone
sale, pepe

Pulire le trote, condirle con sale e pepe, infarinarle e cuocerle in burro.
Togliere loro la pelle solo da una parte, posarle in pirofila da forno, bagnarle con qualche goccia di limone, cospargerle con le lamelle di mandorle e irrorarle col burro di cottura. Gratinare in forno finché le mandorle assumono un leggero colore dorato.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.

Soffriggere i porri affettati con 20 grammi di burro, aggiungere il brodo, le patate intere e cuocere per 45 minuti. Schiacciare le patate con lo schiacciapatate, metterle di nuovo nella pentola e aggiungere latte bollente fino a ottenere la consistenza desiderata. Prima di mandare in tavola aggiungere la panna liquida, portare quasi a ebollizione, togliere dal fuoco e versare in zuppiera. Aggiungere il cerfoglio tritato.
A parte, servire parmigiano grattugiato e crostini di pane essicati in forno.

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo totale: 1 ora.

Può essere sostituita con Parmentier in scatola aggiungendo, mentre si scalda, la panna e alla fine il cerfoglio.

Trota alle mandorle

4 trote da 180-200 grammi l'una
80 grammi di burro
poca farina

Patate a vapore

600 grammi di patate piccole o patate novelle
sale

Si possono usare sia patate novelle che patate piccole; il merito di questo tipo di cottura è che le patate non scuociono mai e si possono mantenere in caldo senza che si sciupino.
Sbucciare le patate e dar loro forma di oliva (come un uovo un po' piú allungato).
Infilare in una pentola alta il cestello per la cottura a vapore, aggiungere acqua fino quasi a raggiungere il fondo del cestello, mettere le patate nel cestello, cospargerle di sale fino a coprire la pentola in modo piuttosto ermetico.

La cottura richiede circa 1/2 ora.

Vini suggeriti

Col caviale: Wodka ghiacciata.
Bianco secco: Prosecco Castella del Montello.

MENU 21 ▲▲

Melone con gamberetti alla polinesiana
Costolette di vitello alla provenzale
Purè di patate
Pesche al forno

Nota acquisti del giorno

1 piccolo melone • 4 pesche spaccarelle • 1 vasetto da 250 grammi di gamberetti cotti • 4 costolette di vitello da 160 grammi l'una (con l'osso) • 1 bottiglietta di Louis dressing o l'occorrente per farlo • 1 sacchettino di noce di cocco secca • 1 piccolo cespo di cappuccina • 1 mazzetto di prezzemolo • 70 grammi di burro • 2 pomodori grandi ben maturi molto sodi • 1 scatola di purè di patate • 50 grammi di amaretti di Saronno.

Dalla dispensa • cipolla – aglio – olio – farina – latte – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare il melone e metterlo in frigo. Preparare le pesche e metterle in forno. Cuocere le costolette di vitello; intanto fare il purè.

Melone con gamberetti alla polinesiana

1 piccolo melone
1 vasetto da 250 grammi di gamberetti cotti
7-8 cucchiai di Louis dressing (si trova in commercio, o vedi ricetta a fronte)
2 cucchiai di noce di cocco secca grattugiata

4 foglie di lattuga
1 mazzetto di prezzemolo

Lavare, sbucciare e tagliare a cubetti il melone scartando i semi. Mettere i cubetti in una scodella, aggiungere i gamberetti ben scolati, la noce di cocco grattugiata e condire con la salsa (Louis dressing).
Disporre delle foglie di lattuga in ciascun piattino da dessert e mettervi al centro il melone condito.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Louis dressing

4 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
qualche goccia di Chili sauce
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
una puntina di pepe di Caienna
1 cucchiaio di panna piuttosto densa

Mettere in un piatto fondo prima la panna, poi il Chili e mescolare prima di aggiungere gli altri ingredienti.
Il Louis dressing è ottimo anche per condire insalate miste.

Costolette di vitello alla provenzale

4 costolette di vitello da almeno 160 grammi l'una (con l'osso)
2 pomodori rossi, grandi, molto sodi
2 cucchiai di cipolla tritata
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
2 cucchiai di farina
3 cucchiai di olio
1 spicchio d'aglio
40 grammi di burro
sale, pepe

Condire le costolette con sale e pepe, infarinarle e cuocerle in padella con l'olio. Qualche minuto prima della fine della cottura aggiungere il burro nella padella.
Scolare la carne e tenerla in caldo fra due piatti.
Nel frattempo pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a dadini.
Al fondo di cottura aggiungere la cipolla e l'aglio, lasciar imbiondire, togliere l'aglio, aggiungere il pomodoro e il prezzemolo e cuocere per 5 minuti.
Salare leggermente e versare la salsa sulle costolette.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Pesche al forno

4 belle pesche spaccarelle
50 grammi di amaretti di Saronno
25 grammi di burro
2 cucchiai di zucchero

Lavare le pesche e, senza sbucciarle, spaccarle a metà e posarle in pirofila da forno.
Su ciascuna pesca mettere un po' di zucchero, un po' di amaretti schiacciati e versare sul tutto un filino di burro fuso.
Sul fondo della teglia versare mezzo bicchiere di acqua.
Mettere in forno per 15-20 minuti circa.
Servirle calde.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco leggermente profumato: Verdicchio, Soave, Sancerre.
Rosso di gran corpo: Nobile di Montepulciano, Brunello, Gevrey Chambertin.

MENU 22 ▲▲

Insalata alla svizzera
Stracciatella alla romana
Bistecche alla pizzaiola
Purè di patate
Arance affettate al maraschino

Nota acquisti del giorno

4 bistecche di costa (manzo) da 150-200 grammi l'una • 200 grammi di prosciutto cotto tagliato a fette un po' alte • 200 grammi di emmenthal o groviera o sottilette • 4 arance • 1 vasetto piccolo di Gurken (cetrioli marinati tedeschi) • 1 scatola di purè di patate • 1 pomodoro maturo • 1 piccolo cespo di lattuga • 1 bottiglietta di salsa vinaigrette o l'occorrente per farla (vedi ricetta a pag. 34) • prezzemolo • 4 uova • 1 scatola di pelati • 1 bottiglia di maraschino.

Dalla dispensa • parmigiano – sale – noce moscata – pepe – brodo di pollo o dadi – olio – aglio – poco burro – origano.

Sequenza di lavoro • Preparare l'insalata alla svizzera e metterla in frigo. Preparare le arance affettate e metterle in frigo coperte. Mettere a scaldare il brodo per la stracciatella. Preparare il purè di patate. Cuocere le bistecche e finire la stracciatella.

Insalata alla svizzera

200 grammi di prosciutto cotto tagliato a fette un po' alte e poi a striscioline
200 grammi di groviera o emmenthal o sottilette tagliati a bastoncini
2-3 cetrioli marinati tedeschi (Gurken) tagliati a bastoncini
1 pomodoro tagliato a bastoncini, privo di semi
1 uovo sodo tagliato a fettine
4 foglie di lattuga
1 tazza (2 decilitri = 6 cucchiai) di salsa vinaigrette

Mischiare il tutto ad eccezione delle fettine di uova sode e foglie di lattuga. Posare le foglie di lattuga su piattini da dessert, riempirle con l'insalata già condita e decorare con fettine di uovo sodo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Stracciatella alla romana

4 tazze di brodo di pollo (eventualmente ottenuto con dadi o fatto con pentola a pressione)
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente
3 uova fresche intere
un pizzichino di sale
un nonnulla di noce moscata

Riunire in una scodella uova, parmigiano, prezzemolo, noce moscata e sale e battere con una frusta o una forchetta. Versare il composto in brodo già bollente agitando con la frusta. Continuare a bollitura leggera per qualche minuto agitando di tanto in tanto. Va servita in tazza da consommé.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Bistecche alla pizzaiola

4 bistecche di costa (manzo) da 150-200 grammi l'una
3 cucchiai di olio di semi
1 spicchio di aglio schiacciato
200 grammi di pomodori pelati e senza semi tagliati a filetti
un pizzico di origano
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
un pezzetto piccolo di burro
sale, pepe

Scaldare bene l'olio e cuocervi le bistecche tenendole piuttosto al sangue; scolarle, condirle con sale e pepe e racchiuderle fra due piatti per tenerle in caldo.
Al fondo di cottura aggiungere lo spicchio di aglio, rosolarlo brevemente e scartarlo. Aggiungere il pomodoro, poco sale e pepe e portare a buona ebollizione per qualche minuto; abbassare la fiamma, aggiungere il pezzetto di burro e l'origano; continuare la cot-

tura a fiamma molto bassa per altri 4 minuti circa.
Togliere la padella dal fuoco, mettervi di nuovo le bistecche avvoltolandole nel sugo e disporle sul piatto di portata versandovi sopra il sugo e cospargendole di prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco lèggero: Arbia, Chablis.
Rosso piuttosto forte: Gattinara, Grand Echézeaux.

MENU 23 ▲

Pompelmo alla Wodka
Rigatoni George's
Petti di tacchino alla parigina
Torta gelata alla nocciola

Nota acquisti del giorno

500 grammi di petto di tacchino • 100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro • 2 grossi pompelmi • 1 ciuffo di menta • prezzemolo • 150 grammi di parmigiano • 140 grammi di burro • 4 uova • 400 grammi di rigatoni o maniche • 1 scatola di funghi coltivati affettati già cotti • 1 busta di salsa di funghi • ¼ di litro di panna da cucina • 1 torta gelata alla nocciola.

Dalla dispensa • Wodka – ciliegine da cocktail – farina – sale – pepe – olio di semi – cipolla – brandy – noce moscata.

Sequenza di lavoro • Preparare i pompelmi senza Wodka e metterli in frigo. Iniziare la cottura dei petti di tacchino. Completare i pompelmi. Preparare tutto per la pasta e iniziare la cottura.

Pompelmo alla Wodka

(da servire in coppe o appositi scodellini doppi con ghiaccio tritato sotto il contenitore)

2 grossi pompelmi già ben ghiacciati
4 cucchiai da tavola di Wodka
4 ciliegine da cocktail
8 foglie di menta

Lavare e tagliare a metà i pompelmi e rimuovere gli eventuali semi. Con un coltellino affilatissimo praticare dei tagli profondi ai lati di ciascuno spicchio senza toglierlo dalla buccia (serve solo per facilitare ai commensali l'estrazione della polpa).
Bagnare con la Wodka, decorare con ciliegine e menta e disporre in scodellini o coppe

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Rigatoni George's

400 grammi di rigatoni (maniche)
100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro affettato sottilmente e poi tagliato in striscioline
1 decilitro (6 cucchiai) di panna da cucina
3 tuorli d'uovo

80 grammi di burro
noce moscata
4 cucchiai di parmigiano
pepe, poco sale

Mentre cuoce la pasta, che dovrà essere tenuta al dente perché va ripassata in padella, preparare il condimento. In una scodella battere leggermente insieme panna, tuorli d'uovo, noce moscata, poco sale e pepe.
In una padella grande far sciogliere metà del burro e soffrigervi appena il prosciutto.
Scolare i rigatoni, metterli nella padella e su fuoco leggero, mescolare per un minuto circa per farli insaporire. Aggiungere poi il contenuto della scodella e il rimanente burro a fiocchetti. Lasciare ancora sul fuoco per pochi istanti per far addensare la salsa. Togliere dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mescolare e passare nel piatto di portata.

Tempo di preparazione: 20 minuti circa dall'ebollizione dell'acqua.

Petti di tacchino alla parigina

500 grammi di petto di tacchino tagliato in sbieco per ricavarne 8 medaglioni
2 cucchiai di farina
1 uovo crudo battuto insieme a:
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
poca noce moscata
3 cucchiai di olio di semi
60 grammi di burro
1 scatola da 200 grammi di funghi coltivati affettati già cotti
1 cucchiaio di cipolla tritata
9 cucchiai di crema di funghi
5 cucchiai di panna da cucina
1 cucchiaino di brandy
sale, pepe

Soffriggere la cipolla in 30 grammi di burro, aggiungervi i funghi, la panna e la crema di funghi e cuocerli a pentola coperta e a fuoco basso per 5 minuti controllando la densità. Completare con il brandy.
Intanto:
Condire i medaglioni con sale e pepe, infarinarli e passarli nell'uovo preparato con prezzemolo, parmigiano e noce moscata.
Scaldare i 3 cucchiai di olio in padella e dorarvi i medaglioni da entrambe le parti; abbassare la fiamma, aggiungere i rimanenti 30 grammi di burro e completare la cottura a fuoco medio. Passare i medaglioni in piatto di portata caldo e versare i funghi e la loro salsa al centro del piatto.

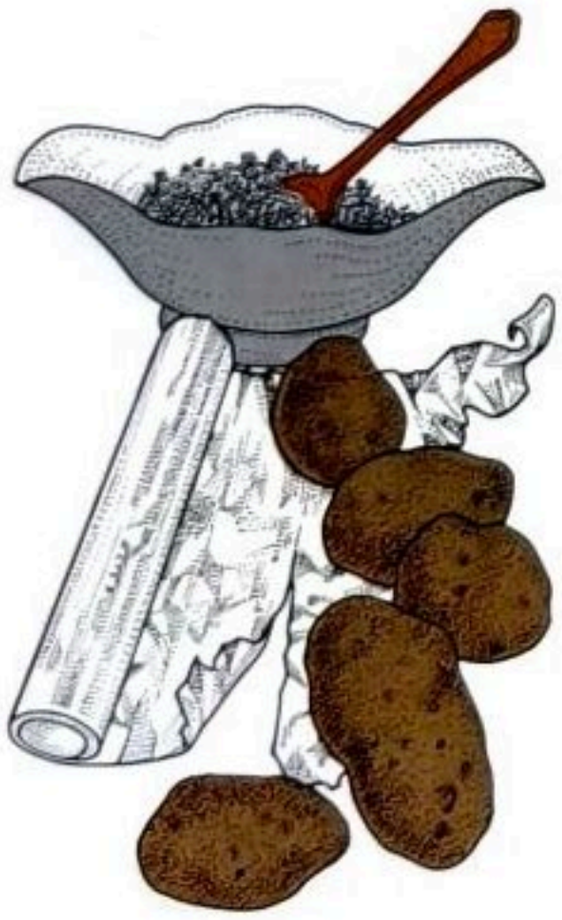
Tempo di preparazione: 30 minuti.

Vini suggeriti

Vino bianco secco: Prosecco di Conegliano, Trebbiano di Romagna.
Rosso leggero: Cabernet, Fleurie.

MENU 24 ▲▲▲

Caviale su patata al forno
Tournedos Marquis de Sade
Punte di asparagi al burro
o fondi di carciofo al burro
Coppa Alexandra



Nota acquisti del giorno

4 tournedos da 150-180 grammi ciascuno • 4 belle patate di uguale misura • ½ litro di panna da cucina • 250 grammi di burro • 1 papalina da 4 once (112 grammi) di caviale • ½ pane in cassetta affettato • 1 tubetto di salsa di pomodoro preparata • 1 piccola scatola di tartufi neri • 1 scatola di punte di asparagi o 1 scatola di fondi di carciofo surgelati • 1 scatola di macedonia di frutta • 50 grammi di fragole di bosco (o surgelate) • 2 porzioni di gelato alla fragola.

Dalla dispensa • fogli di alluminio – 4 cucchiai di brodo (di lesso o di dado) – Sherry secco – olio di semi – sale – pepe – Kirsch – Tabasco – erba cipollina o cipolla.

Sequenza di lavoro • Accendere il forno. Preparare la macedonia e metterla in frigo. Mettere le patate in forno ed essiccare i crostoni di pane. Cuocere al burro i carciofi o le punte di asparagi. Preparare i tournedos.

Caviale su patata al forno

4 belle patate di uguale misura
100 grammi di panna acida o panna fresca con qualche goccia di Tabasco o limone battuta leggermente per ispessirla
3 cucchiai di erba cipollina tritata oppure cipolla ad anelli sottilissimi
40 grammi di burro fresco
1 papalina da 4 once (112 grammi) di caviale

Avvolgere strettamente ciascuna patata in foglio di alluminio; non vanno sbucciate, solo lavate e asciugate. Cuocerle in forno forte (250° C – 480° F) per 55 minuti. Appena cotte, senza togliere il foglio di alluminio, tagliarle a metà longitudinalmente ma non completamente, inserire una fettina di burro di circa 10 grammi e racchiuderle. Mandarle subito in tavola insieme alla speciale coppa doppia per il caviale, allo scodellino della panna acida e a quello dell'erba cipollina o cipolla ad anelli.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo di cottura: 55 minuti.

Tournedos Marquis de Sade

4 tournedos da 150-180 grammi ciascuno
4 fette di pane in cassetta, senza crosta ed essiccate in forno
4 cucchiai di brodo
1 cucchiaio scarso di salsa di pomodoro preparata
6 cucchiai di Sherry secco
4 cucchiai di panna da cucina
1 piccolo tartufo nero di scatola
50 grammi di burro
1 cucchiaio di olio di semi
sale, pepe

Rosolare i tournedos in 30 grammi di burro e 1 cucchiaio di olio. Condirli con sale e pepe,

toglierli dalla padella e posarli sui crostoni. Coprirli e tenere in caldo.
Dal tartufo ritagliare 4 fettine sottili, farle rinvenire leggermente in burro e posarne una sopra ciascun tournedos. Versare nella padella lo Sherry e il brodo e ridurre, aggiungervi il resto del tartufo tagliato alla julienne, il pomodoro, bollire mezzo minuto, aggiungere la panna, portare quasi a ebollizione e versare sopra i tournedos.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Coppa Alexandra

1 scatola di macedonia di frutta
2 porzioni di gelato di fragola
1 bicchiere di Kirsch
50 grammi di fragole di bosco (o surgelate)

Condire la macedonia di frutta col Kirsch e lasciarla macerare il piú a lungo possibile. In una coppa di cristallo mettere la macedonia, disporvi il gelato a pezzetti o a palline e decorare con le fragole.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Col caviale: Wodka ghiacciata.
Rosso: Barolo, Brunello di Montalcino.

MENU 25 ▲▲

Cocktail di pompelmo al gin
Crêpes Marquise
Paillard di manzo con carciofi fritti
Calzoni di mele

Nota acquisti del giorno

4 pompelmi o una scatola di pompelmo a spicchi • 1 ciuffetto di menta • 350 grammi di mele mature • 1 scatola di fondi di carciofo surgelati • 4 fette di manzo o di vitello da 120 grammi l'una • 150 grammi di salmone affumicato • ¼ di litro di panna da cucina • 125 grammi di farina • 2 uova • ½ litro di latte o 1 lattina di crema di sedani • 200 grammi di pasta sfoglia surgelata • 50 grammi di zucchero a velo vanigliato • 25 grammi di burro.

Dalla dispensa • gin – brandy – ciliegine da cocktail – limone – pepe di Caienna – zucchero – Worcestershire sauce – olio – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare il pompelmo e metterlo in frigo. Fare le crêpes. Cuocere le mele. Friggere i carciofi e completare le crêpes. Confezionare i calzoni. Cuocere le paillards.

Cocktail di pompelmo al gin

(da servire in coppe o appositi scodellini doppi con ghiaccio tritato sotto il contenitore)

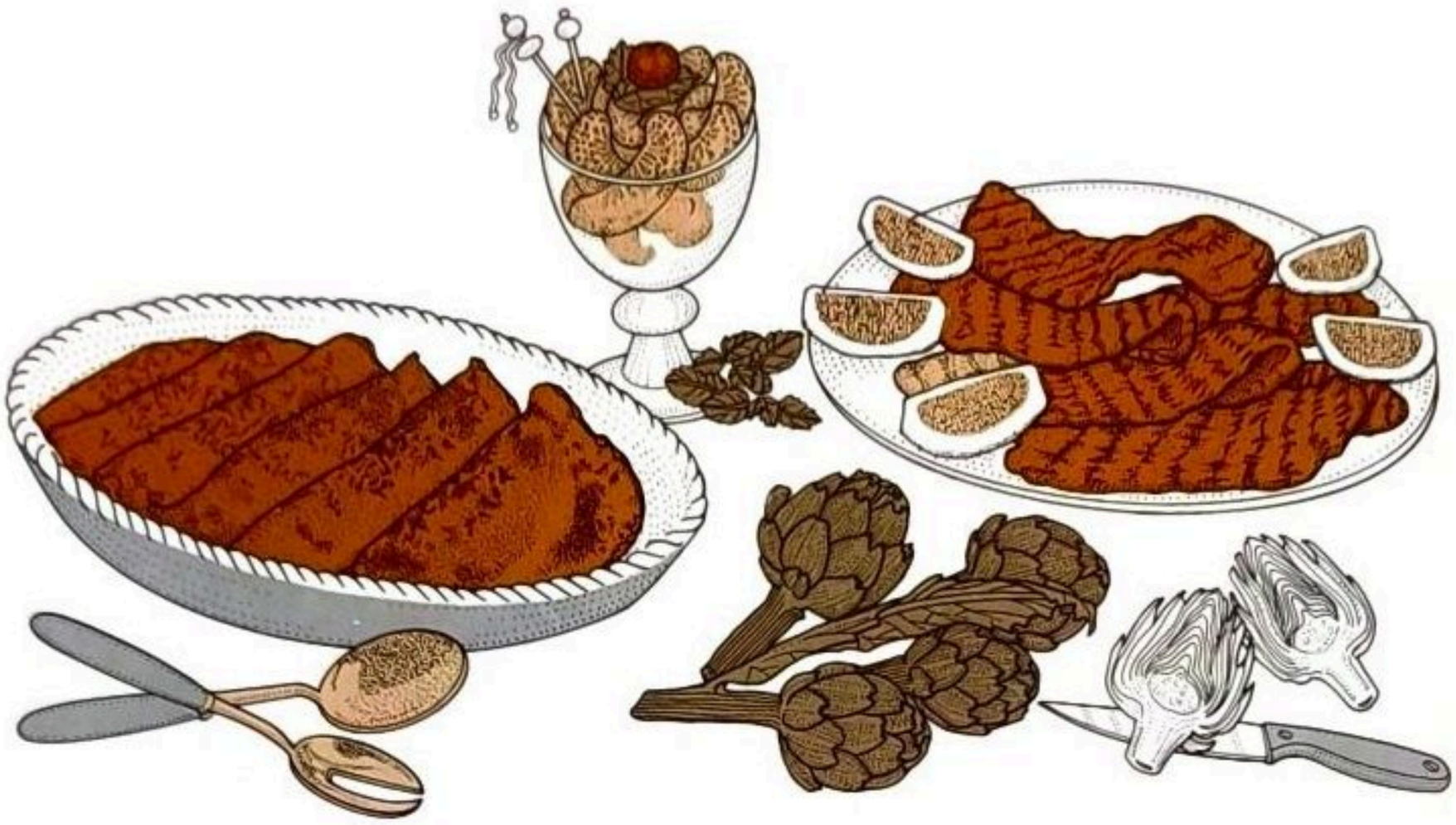
4 pompelmi ben ghiacciati (sostituibili con una scatola da 750 grammi di spicchi preparati, tenuta in frigorifero per 1 ora)
6 cucchiai da tavola di gin
4 ciliegine da cocktail
8 foglie di menta

Lavare e sbucciare i pompelmi con coltello affilatissimo in modo da esporre la polpa al vivo. Tenendo il pompelmo infilzato su una forchetta liberare gli spicchi anche dalla pellicina che li separa facendo scorrere il coltellino fra pellicina e spicchio. Sistemare in coppa gli spicchi ottenuti, spremervi sopra il succo che rimane inevitabilmente attaccato allo scheletro del frutto, aggiungere il gin e decorare con ciliegine e foglie di menta.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Crêpes Marquise

4 crêpes grandi oppure 8 piccole (vedi ricetta a pag. 30)
150 grammi di salmone affumicato tritato grossolanamente
2 decilitri (12 cucchiai) di besciamella o crema di sedani (in lattina)



2 decilitri (12 cucchiai) di panna da cucina
4 gocce di Worcestershire sauce
poche gocce di limone
una puntina di pepe di Caienna

Mischiare besciamella o crema di sedani con la panna e versarne 4 cucchiai sul salmone tritato, aggiungere Worcestershire sauce, limone e pepe di Caienna e mescolare bene.
Distribuire la mistura sulle crêpes e piegarle a metà ottenendo delle mezzelune.
Imburrare una pirofila, adagiarvi le crêpes leggermente sovrapposte e versarvi sopra il resto della mistura di besciamella e panna.
Cuocere in forno caldissimo per 10 minuti.

Tempo di preparazione: 25 minuti con crêpes pronte; includendo la cottura delle crêpes, 45 minuti.

Paillard

4 fette di manzo (preferibilmente bistecche di costa) da 120 grammi l'una (la paillard originale è di manzo ma si può usare anche vitello)
1 cucchiaio di olio
sale, pepe

Appiattire le bistecche battendole col batticarne fino a ottenerle non piú alte di 2 mm. Ungerle appena con l'olio e stenderne una alla volta sulla piastra rovente. Cuocerle molto brevemente da entrambi i lati, cospargerle di sale e pepe e racchiudere ciascuna di esse fra due piatti ben caldi.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Calzoni di mele

200 grammi di pasta sfoglia surgelata
350 grammi di mele mature
50 grammi di zucchero
25 grammi di burro
1 cucchiaio di brandy
1 uovo intero
zucchero a velo vanigliato

Sbucciare e affettare le mele.
Sciogliere il burro in una padella, aggiungervi le mele e fare saltare brevemente; aggiungere lo zucchero e il brandy, mescolare, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
Stendere la pasta sfoglia (altezza 3-4 mm) e ricavarne con lo stampino dei tondi di 10-12 cm di diametro.
Mettere al centro di ciascun tondo una cucchiaiata di mele, inumidire i bordi con acqua e piegare in due come fossero ravioli pigiando leggermente i bordi.
Spennellarli con uovo battuto, bucherellarli con la forchetta e metterli in forno per 10-12 minuti.
Qualche minuto prima della fine della cottura, cospargerli di zucchero a velo vanigliato per caramellare la superficie. Vanno serviti caldi.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Orvieto, Corton Charlemagne.
Rosso leggero: Sangiovese, Beaujolais.

MENU 26

Gazpacho all'andalusa
(Zuppa fredda)
Medaglioni di tacchino
al marsala
Purè di patate o piselli
al burro
Semifreddo alla frutta

Nota acquisti del giorno

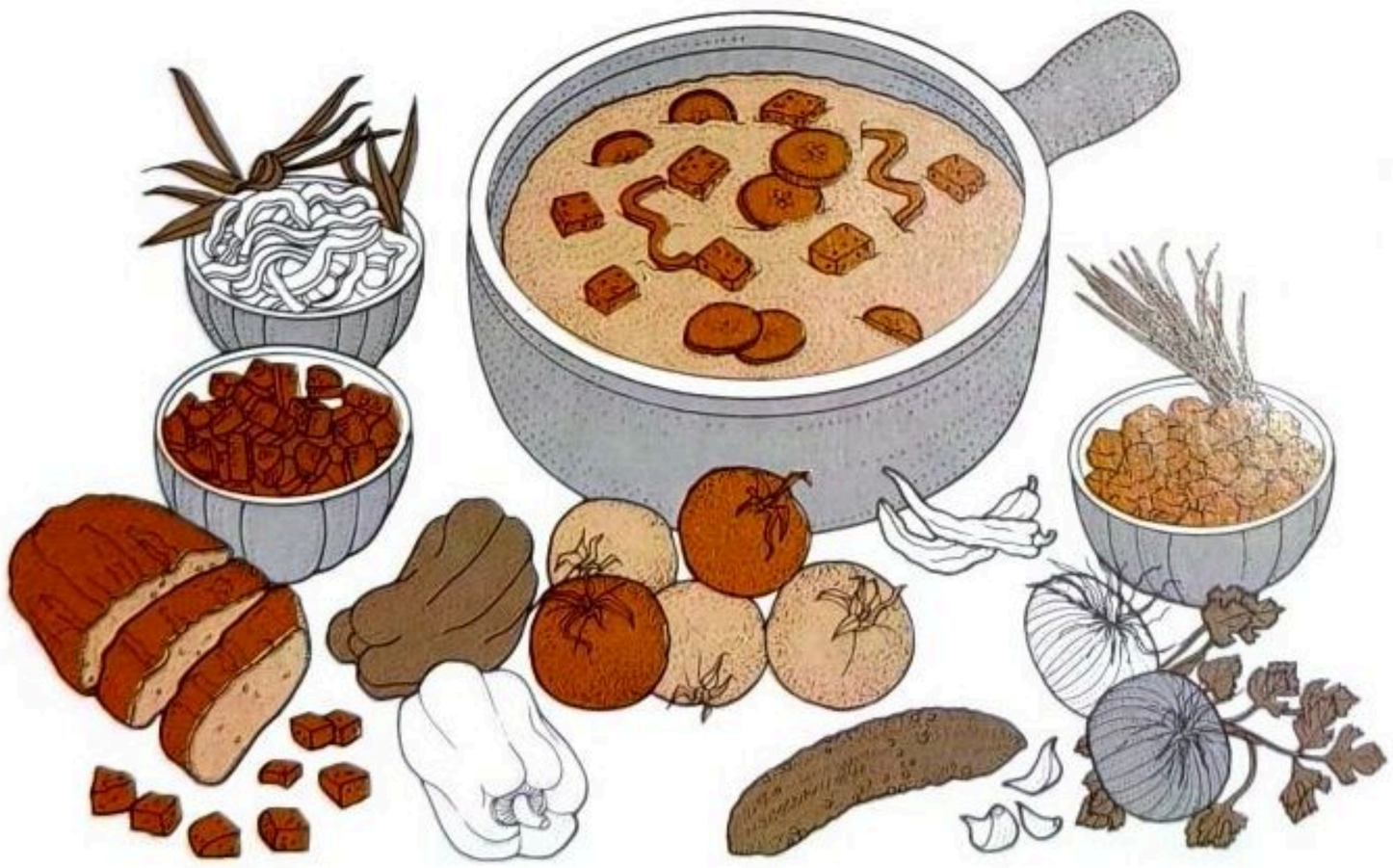
600 grammi di petto di tacchino • 1 cetriolo fresco • 1 cipolla • 2 peperoni dolci di media grandezza • 3 grossi pomodori maturi • prezzemolo • 1 chilo di piselli freschi o 1 chilo di patate per purè • 100 grammi di burro • un pezzo di pane casareccio • ½ pane in cassetta affettato • semifreddo alla frutta.

Dalla dispensa • aglio – olio di oliva – aceto – farina – marsala o Sherry o Madera – brodo o dadi – limone – sale – pepe – olio di semi – peperoncino.

Sequenza di lavoro • Preparare il Gazpacho e metterlo in frigo. Mettere a cuocere le patate per il purè. Cuocere i medaglioni di tacchino.

Gazpacho all'andalusa

1 cetriolo fresco
1 cipolla piccola
2 peperoni dolci di media grandezza (possibilmente 1 giallo e 1 verde)
3 grossi pomodori maturi
½ spicchio di aglio
4 cucchiai di olio di oliva
4 cucchiai di aceto
un pezzetto di peperoncino piccante tritato finemente
1 fetta di pane casareccio senza crosta oppure una manciata di pangrattato
3 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
2 fette di pane in cassetta tagliato a dadini e tostato
sale, pepe
10 cubetti di ghiaccio



Mettere la fetta di pane casareccio a bagno in poca acqua. Pulire tutte le verdure lasciandone da parte pochi pezzi che andranno serviti separatamente tagliati a dadini per guarnire la zuppa insieme ai dadini di pane in cassetta e al prezzemolo tritato.
Strizzare la fetta di pane e metterla nel frullatore insieme alle verdure, olio, aceto e ai cubetti di ghiaccio. Frullare fino a ottenere una crema omogenea, aggiungere sale e pepe e aggiungere eventualmente altra acqua ghiacciata per diluirla se risulta troppo densa.
Mettere in frigorifero a raffreddare e, possibilmente, servire in zuppiera contornata di ghiaccio. A parte, un piatto con i crostini e un piatto con le verdure a dadini e il prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Medaglioni di tacchino al marsala

600 grammi di petto di tacchino tagliato in sbieco per ottenerne 8 medaglioni
2 cucchiai di farina
3 cucchiai di olio di semi
40 grammi di burro
5 cucchiai di marsala (o Madera o Sherry fino)
5 cucchiai di brodo (anche di dado)
poche gocce di succo di limone
sale, pepe

Condire la carne con sale e pepe, infarinarla e dorarla da entrambe le parti nell'olio ben caldo; abbassare la fiamma, aggiungere i 40 grammi di burro e completare la cottura a fuoco medio.
A cottura ultimata bagnare col marsala, avvoltolarvi la carne per insaporirla, togliere la padella dal fuoco e mettere la carne ben sgocciolata sul piatto di portata caldo. Coprirla con altro piatto caldo.
Al fondo di cottura rimasto nella padella aggiungere il brodo, ridurre il sugo a metà mediante ebollizione, completare con qualche goccia di limone e versarlo sulla carne.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Niente col Gazpacho.
Vino rosso morbido: chiaretto del Garda.

MENU 27 ▲▲

Beignets au fromage
Fondue chinoise
Torta Moka

Nota acquisti del giorno

800 grammi di filetto o controfiletto • 300 grammi di carne di manzo per fare il brodo in pentola a pressione • un pezzetto di osso per il brodo • sedano, carota e cipolla per il brodo • 40 grammi di burro • 3 uova • 100 grammi di parmigiano • ½ litro di latte • almeno 4 delle salse per la fondue: Maionese, Vinaigrette, Soya, Diable, Tzigane, Tartare • 1 torta Moka.

Dalla dispensa • farina – sale – Tomato Ketchup.

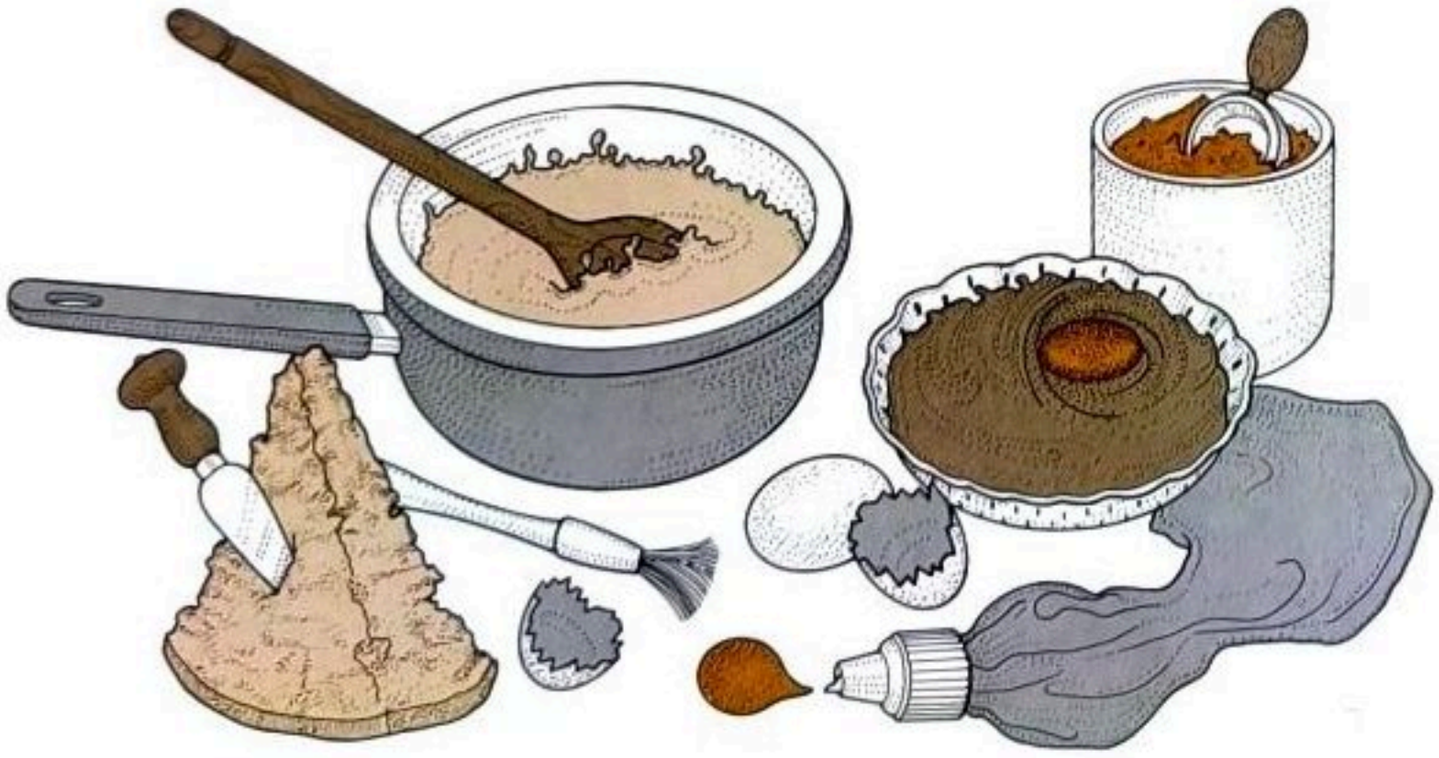
Sequenza di lavoro • Tagliare la carne e preparare le salse negli scodellini. Fare i beignets e, mentre cuociono, fare la salsa al formaggio.

Beignets au fromage

75 grammi di farina (3 cucchiai da tavola leggermente colmi)
40 grammi di burro
2 uova intere e un tuorlo, piú un uovo per la doratura
9 cucchiai da tavola di acqua
un pizzico di sale
¼ di litro di crema di formaggio

Portare a ebollizione forte acqua, sale e burro e buttarvi di colpo la farina. Togliere dal fuoco, amalgamare, porre di nuovo sul fuoco e cuocere, sempre mescolando, fino a ottenere una pasta omogenea che si stacca dalla casseruolina e sfrigola come friggesse. Passarla in una scodella, lasciarla intiepidire e aggiungere le uova incorporandole uno alla volta.
Imburrare un foglio di carta d'alluminio, posarlo su una griglia da forno e, servendosi di una tasca da pasticciere, formare 20 pasticcini grandi poco piú di una noce. Spennellarli con uovo battuto e cuocerli in forno leggero (200° C = 390° F) per 20 minuti. Sfornarli e, sempre servendosi di una tasca da pasticciere, riempirli con crema di formaggio.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.



Crema di formaggio

¼ di litro di besciamella bollita per 10-12 minuti insieme a 4 cucchiai da tavola ben colmi di parmigiano grattugiato di fresco.

Fondue chinoise

800 grammi di filetto o controfiletto
8 decilitri di brodo molto forte e ben saporito (farlo in pentola a pressione)
salse da disporre in diversi scodellini intorno a ciascun commensale:
Maionese, Vinaigrette, Soya, Diable, Tomato Ketchup, Tzigane, Tartare

Si procede esattamente come per la fondue bourguignonne, ad eccezione che nell'apposita marmitta sul fornello da tavola, invece dell'olio bollente ci sarà brodo bollente. Poiché ai commensali piace berlo finita la carne, sarà opportuno disporre delle scodelle da consommé vicino a ciascuno.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco molto profumato: Riesling Renano, Tocai del Collio.
Rosé delicato: Chiaretto del Garda.

MENU 28 ▲

Spaghetti con la bottarga
Ham salad
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato calda

Nota acquisti del giorno

1 pezzo di bottarga da 150 grammi • 200 grammi di prosciutto cotto tagliato alto • 1 barattolo di maionese • ¼ di litro di olio di oliva verde finissimo • 400 grammi di spaghetti • prezzemolo • 1 bel sedano bianco • 1 cespo di lattuga romana • 2 mele asprigne • 1 pacchetto di cacao • 4 porzioni di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • Tabasco o Chili sauce – mostarda di Digione – senape inglese in polvere – limone.

Sequenza di lavoro • Preparare l'insalata e il condimento da versarvi sopra all'ultimo momento. Grattugiare la bottarga. Cuocere la pasta. Fare la salsa di cioccolato e tenerla in caldo.

Spaghetti con la bottarga

400 grammi di spaghetti
150 grammi di bottarga
8 cucchiai di olio di oliva verde finissimo
3 cucchiai di prezzemolo tritato

Grattugiare la bottarga come fosse parmigiano.
Quando gli spaghetti saranno quasi cotti, mettere l'olio e la bottarga in un piccolo tegame e scaldarla appena facendo bene attenzione a non lasciarla friggere.
Scolare gli spaghetti, metterli nella zuppiera, condirli con salsa di bottarga e spolverare col prezzemolo tritato.
Su questo piatto non si mette formaggio.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Ham salad

200 grammi di prosciutto cotto tagliato a fette non troppo sottili e poi in striscioline
1 cuore di sedano tagliato in striscioline sottili
1 cespo di lattuga

2 mele asprigne tagliate a cubetti
5 cucchiai di maionese
10 gocce di Tabasco o di Chili sauce
1 cucchiaino di mostarda di Digione
½ cucchiaino di senape inglese in polvere
il succo di mezzo limone
3 cucchiai di olio di oliva

In un piatto stemperare col limone la senape inglese e la mostarda francese, aggiungere Tabasco o Chili, maionese e olio. Mischiare bene il tutto e versarlo sull'insalata già preparata in insalatiera.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto: Torgiano, Corton Charlemagne, Marco-brunner Riesling.

MENU 29 ▲▲▲

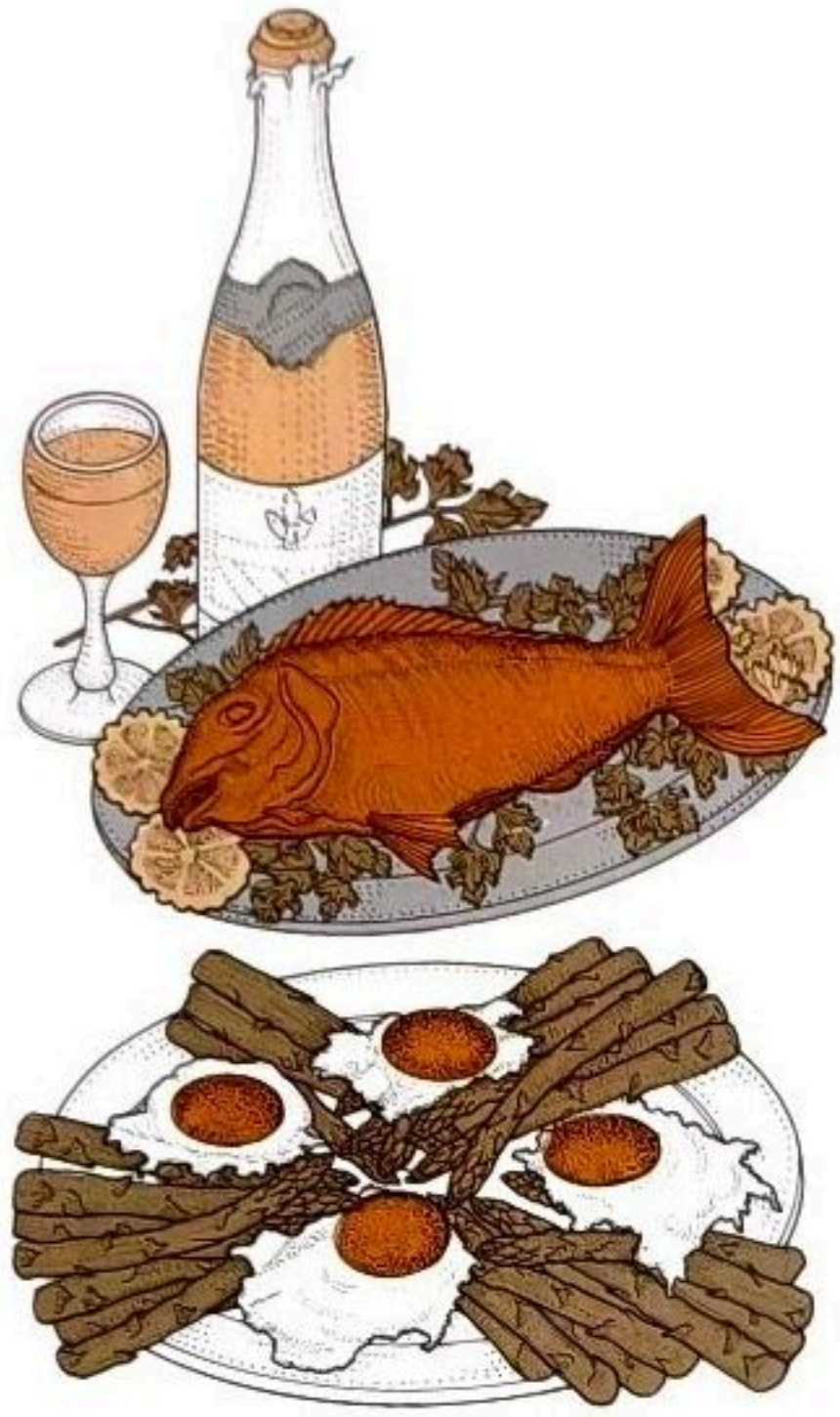
Asparagi alla milanese
Spigola o orata al forno
Insalatina primaverile condita con olio e limone
Fragole Romanoff

Nota acquisti del giorno

1 spigola (branzino) o orata da 1 chilo e 300 grammi circa • 1 chilo e mezzo di asparagi freschi • 500 grammi di fragole fresche • 4 uova • 200 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • 200 grammi di insalatina da taglio • 1 rametto di rosmarino • prezzemolo • 4 limoni • 1 arancia • ½ litro di panna da pasticceria • 75 grammi di zucchero vanigliato.

Dalla dispensa • peperoncino – vino bianco – Worcestershire sauce – farina – olio di semi – olio di oliva – aglio – Curaçao – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a marinare le fragole in frigorifero. Mettere a cuocere la spigola. Cuocere gli asparagi. Preparare l'in-



salata. Montare la panna. Completare gli asparagi.

Asparagi alla milanese

1 chilo e mezzo di asparagi freschi
4 uova
150 grammi di burro
8 cucchiai di parmigiano
sale, pepe

Cuocere gli asparagi a vapore.
Preparare separatamente 4 uova al tegamino e condirle con sale (evitando il rosso) e con pepe.
Sul piatto di portata disporre gli asparagi con le punte convergenti, cospargerne le punte di parmigiano e versarvi sopra abbondante burro fuso per sciogliere il parmigiano. Su ciascun gruppo di asparagi adagiare un uovo al tegamino.
Mandare a tavola in salsiera altro burro fuso ben caldo.

Tempo di preparazione: con asparagi pronti 10 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Spigola o orata al forno

1 spigola (branzino) o orata da 1 chilo e 300 grammi circa
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
un pezzetto di peperoncino
3 cucchiai di succo di limone
10 cucchiai di vino bianco secco
10 gocce di Worcestershire sauce
2 cucchiai di farina
4 cucchiai di olio
50 grammi di burro
4 spicchi di limone
un ciuffetto di prezzemolo ricciuto
sale, pepe

Pulire la spigola, condirla all'interno e all'esterno con sale, pepe, limone e 10 gocce di Worcestershire e mettere nell'interno l'aglio, il rosmarino e il peperoncino a pezzetti. Infarinarla leggermente e cuocerla in teglia aperta, in forno, con l'olio, per 30-35 minuti; a metà cottura voltarla e a fine cottura bagnare col vino e lasciarla in forno ancora 5 minuti.
Posarla sul piatto di portata, versarvi sopra il fondo di cottura e il burro fuso dal color nocciola e guarnirla col prezzemolo ricciuto e con i quarti di limone.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Fragole Romanoff

500 grammi di fragole fresche
il succo di un'arancia
2 cucchiai di Curaçao
4 decilitri di panna da pasticceria
75 grammi di zucchero vanigliato

Pulire le fragole e metterle a marinare in frigo nel succo d'arancia e nel Curaçao.
Montare la panna dolcificandola con lo zucchero vanigliato. All'ultimo momento prima di servire le fragole, scolarle parzialmente, trasferirle in coppa di cristallo o in coppe individuali e decorarle con la panna montata.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 1 ora e 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Sauvignon, Puligny Montrachet, Rudesheimer Rosengarten.

MENU 30 ▲▲

Storione affumicato con pane nero imburrato
Consommé con pasta reale
Bitokes di vitello con punte di asparagi
Crêpes Cevenole

Nota acquisti del giorno

300-350 grammi di storione affumicato • 1 pane nero in cassetta • 200 grammi di pane in cassetta (per la mollica) • 100 grammi di burro • 1 scatola da 4 porzioni di consommé preparato • 1 pacchettino di pasta reale • 400 grammi di magro di vitello tritato finemente • ½ litro di latte • 60 grammi di prosciutto cotto magro o spalla • 3 uova • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 scatola di punte di asparagi • 200 grammi di spezzatura di marrons glacés • 200 grammi di farina.

Dalla dispensa • burro chiarificato (vedi pagina 11) – noce moscata – rum – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Fare le crêpes (vedi ricetta a pag. 30). Impastare le Bitokes. Completare le crêpes e lasciarle pronte per il forno. Completare le Bitokes e le punte di asparagi.

Consommé con pasta reale

1 scatola di consommé preparato, sufficiente per 4 tazze
½ pacchetto di pasta reale

Preparare il consommé secondo le istruzioni sulla scatola. Servirlo in tazza e separatamente servire pasta reale o profiteroles.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Bitokes di vitello con punte di asparagi

400 grammi di magro di vitello tritato finemente
130 grammi di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata
60 grammi di prosciutto cotto magro tritato finemente
2 tuorli d'uovo
noce moscata
2 cucchiai di farina
3 cucchiai di burro chiarificato
5 cucchiai di panna da cucina
1 scatola di punte di asparagi
sale, pepe

Impastare insieme carne, prosciutto, mollica di pane, tuorli d'uovo, poca noce moscata, sale, pepe e formare 4 polpette piatte ovali. Infarinarle leggermente e cuocerle in burro chiarificato. Scolarle e tenerle in caldo fra due piatti. Aggiungere al fondo di cottura poco sale, pepe e la panna liquida. Far bollire qualche istante per addensare, poi unirvi le punte di asparagi asciutte per scaldarle brevemente.
Disporre le polpette nel piatto di portata, decorare ciascuna di esse con le punte di asparagi ben allineate e versarvi sopra la salsa.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Crêpes Cevenole

200 grammi di spezzatura di marrons glacés
1 bicchierino di rum
8 crêpes (vedi ricetta pag. 30)
2 cucchiai di zucchero

Frantumare i marrons glacés e spruzzarli col rum.
In ciascuna crêpe mettere un po' di marrons glacés, avvolgerle, posarle in un piatto da

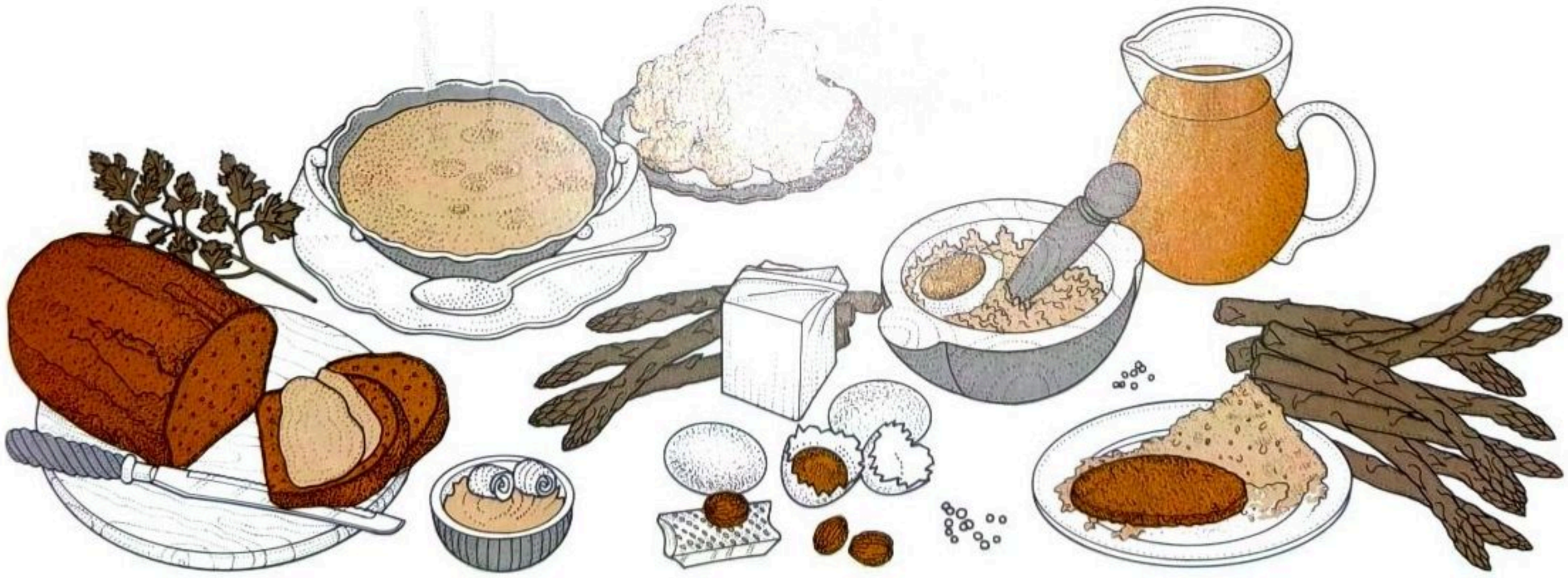


Tavola a fronte:
Menu 17 pag. 33

forno leggermente imburrato, cospargerle con lo zucchero e metterle in forno per caramellare la superficie.
Volendo, al momento di servirle, si possono fiammeggiare con del rum scaldato.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco medio secco: Corvo Bianco, Chassagne Montrachet.
Rosé secco: Rosato dei Ciclopi, Val di Lupo Rosato.

MENU 31 ▲▲▲

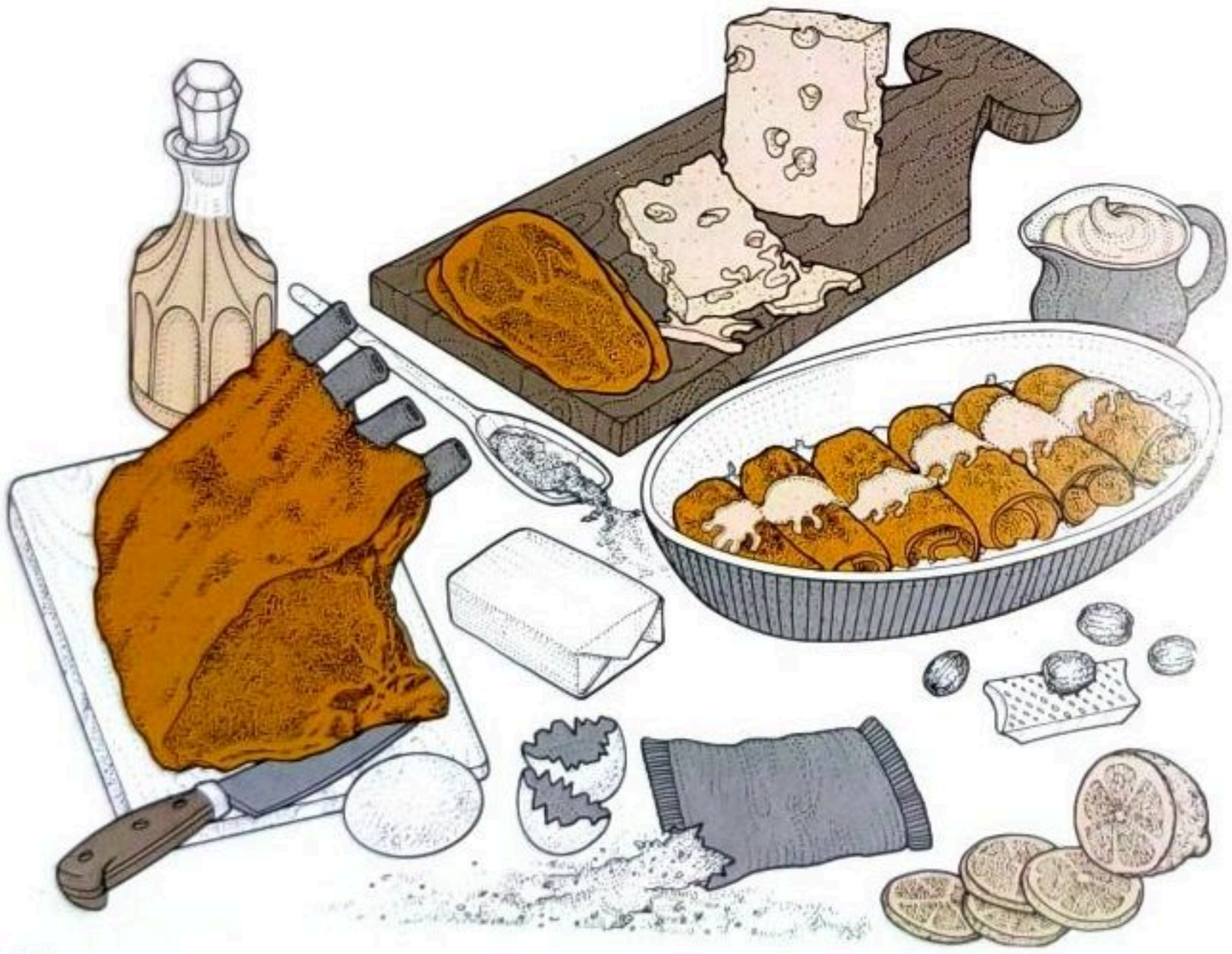
Crêpes all'emmenthal
Costolette alla milanese
Patate arrosto
Insalata Thousand Islands
Lamponi Melba

Nota acquisti del giorno

5 uova • 12 sottilette di emmenthal • 200 grammi di prosciutto cotto affettato finissimo • 1 piccola confezione di panna da cucina • 4 costolette di vitello con l'osso (peso 180-200 grammi l'una) • 40 grammi di burro • 1 limone • 1 barattolo di maionese • prezzemolo • 1 chilo di patate • 1 cespo di lattuga romana • 300 grammi di lamponi (freschi o surgelati) • 50 grammi di zucchero a velo vanigliato • 30 grammi di mandorle • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • ¼ di litro di latte • 300 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • noce moscata – pangrattato – olio di semi – Chili sauce – cipolla – salsa Melba – Grand Marnier – sale – pepe – senape inglese – paprika dolce.

Sequenza di lavoro • Mettere i lamponi in frigo col Grand Marnier. Fare le crêpes, farcirle e accomodarle in pirofila. Mettere le patate a cuocere. Preparare il condimento Thousand Island. Lavare l'insalata; mettere le crêpes in forno. Battere la panna. Cuocere le costolette.



Crêpes all'emmenthal

8 crêpes (vedi ricetta per crêpes veloci a pag. 30)
12 sottilette di emmenthal
200 grammi di prosciutto cotto affettato finissimo
9 cucchiai di panna da cucina
noce moscata
paprika dolce

Stendere su ogni crêpe una sottiletta e 1/8 del prosciutto, profumare con poca noce moscata e paprika, ripiegare all'interno i due lati delle crêpes e arrotolarle come i cannelloni.
Adagiare in pirofila imburrata, versarvi la panna liquida e mettere mezza sottiletta sopra ciascuna crêpe. Cuocere in forno caldissimo per 10 minuti.

Tempo di preparazione: 10 minuti con crêpes pronte.
Includendo cottura delle crêpes: 40 minuti.

Costolette alla milanese

4 costolette di vitello da 180-200 grammi (dal carré, cioè con l'osso)
3 cucchiai di pangrattato
1 uovo intero
4 cucchiai di olio di semi
40 grammi di burro
sale - limone

Pulire le costolette con un tovagliolo asciutto per togliere eventuali schegge di osso; batterle leggermente per pareggiarle, poi intagliare i bordi in piú punti.
Passarle in un uovo battuto (senza sale), scolarle e passarle in pangrattato. Metterle in padella con olio e burro ben caldi e non girarle finché sono ben dorate. La cottura deve avvenire a calore forte inizialmente, poi a calore moderato per completare la cottura anche all'interno.
Togliere dalla padella, sgocciolarle, salarle e

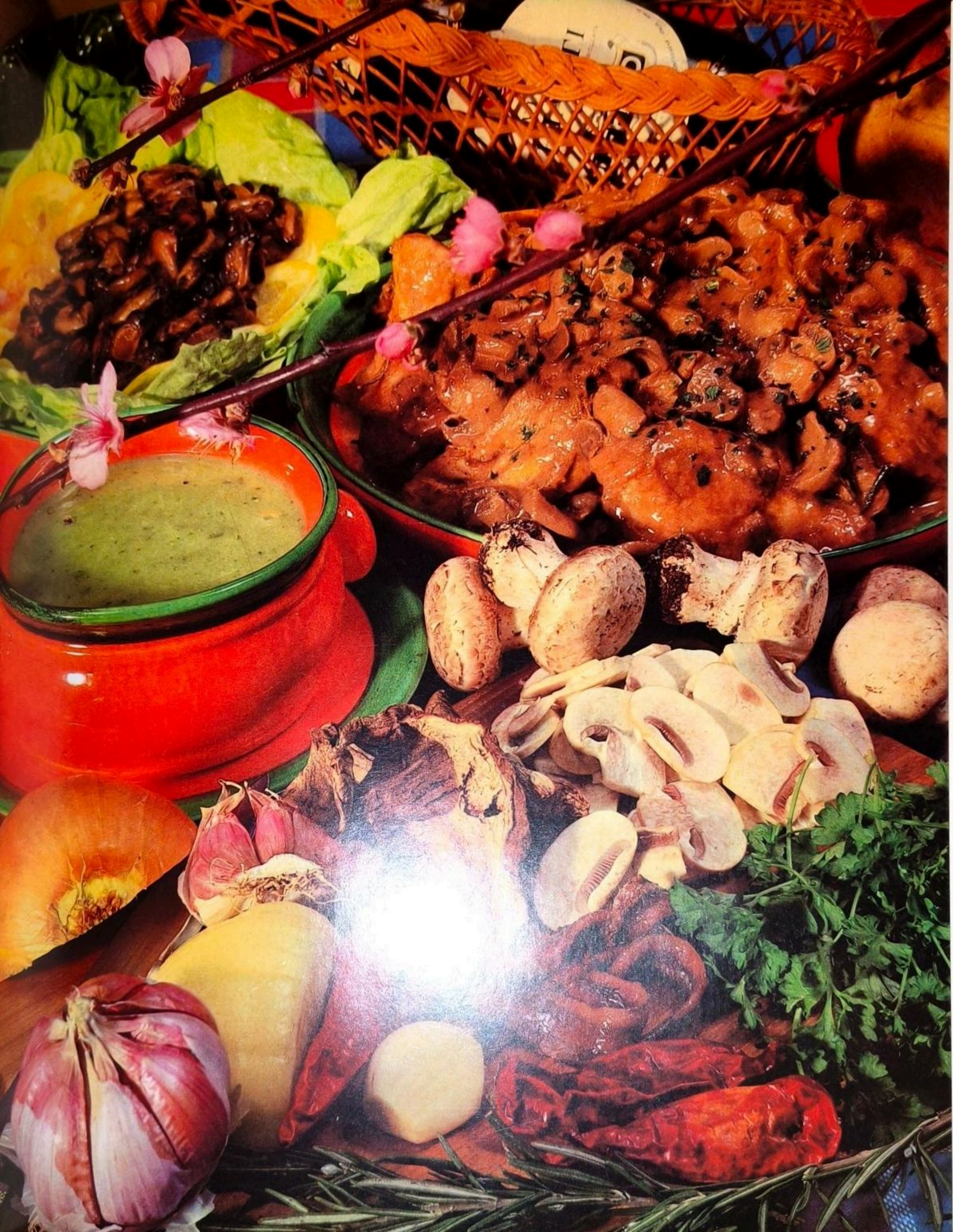


Tavola a fronte:
Menu 18 pag. 34

racchiuderle fra due piatti caldi. Dare i soliti 5 minuti di riposo.
Passare in piatto di portata insieme a spicchi di limone.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Condimento Thousand Islands

4 cucchiai di maionese
1 cucchiaio raso di cipolla tritata finemente
1 uovo sodo tritato
un pizzico di senape inglese in polvere
½ cucchiaino di Chili sauce
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Mischiare il tutto e condire l'insalata.

Lamponi Melba

300 grammi di gelato alla vaniglia
300 grammi di lamponi freschi o surgelati
6 cucchiai di salsa Melba (si trova pronta in commercio)
1 cucchiaio di mandorle tagliate a filetto e tostate
1 cucchiaio di Grand Marnier
4 cucchiai di panna montata con zucchero a velo vanigliato

Fare marinare i lamponi con il Grand Marnier e mettere in frigo le coppe (o la coppa grande di cristallo) vuote per farle gelare. Al momento di servire, mettere il gelato nel fondo della coppa, posarvi sopra i lamponi, irrorarli con la salsa Melba e decorare con la panna montata e le mandorle.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Rosso leggero: Merlot, Cabernet, Sauvignon.

MENU 32 ▲▲

Anguilla affumicata con uova strapazzate
Spiedini di carne con riso pilaf all'orientale
Insalata mista
Mele al forno

Nota acquisti del giorno

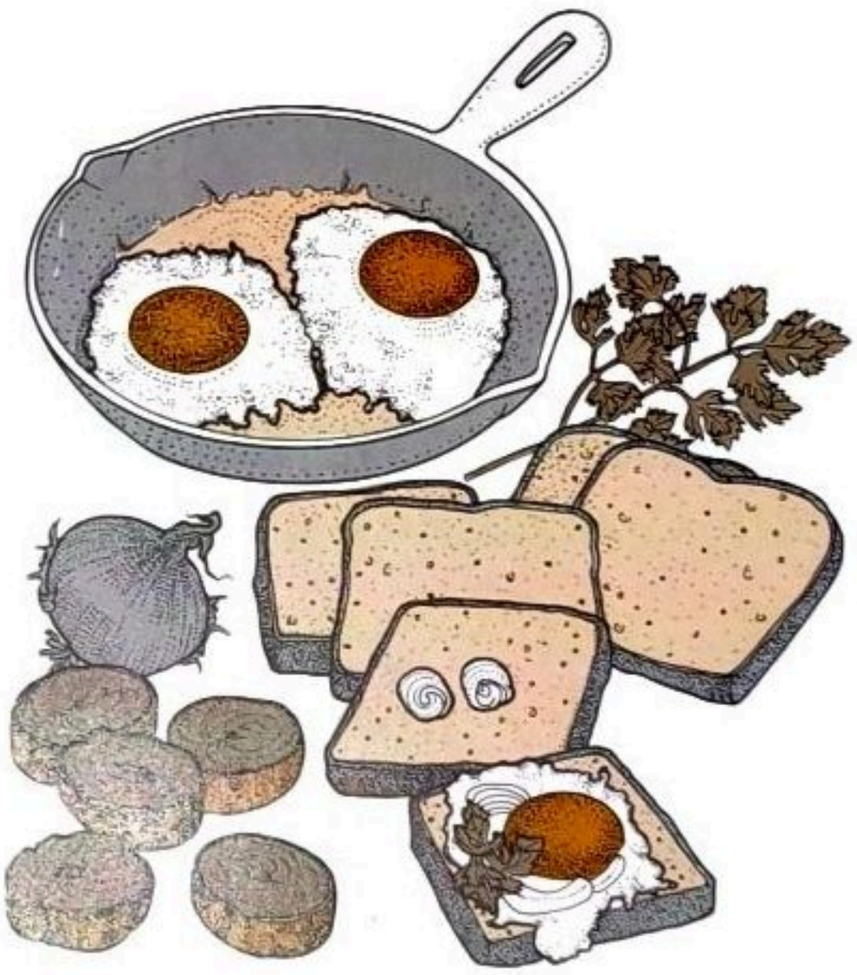
½ pane in cassetta affettato • 300 grammi di riso da pilaf • 3 uova • 100 grammi di burro • 30 grammi di uva passa • 25 grammi di pinoli o pistacchi sbucciati • 350 grammi di filetti di anguilla affumicata • 4 mele da cuocere • 1 cespo di insalata o insalata mista • 4 pomodori piccoli da grigliare • 2 pomodori maturi o l'equivalente di pelati • 2 cipolle • prezzemolo • 200 grammi di carne magra di manzo • 200 grammi di carne magra di vitello • 200 grammi di carne magra di maiale • 1 scatola di peperoni conservati al naturale • 1 bottiglietta di salsa Barbecue.

Dalla dispensa • Worcestershire sauce – limone – paprika dolce – salsa di soya – olio di semi – olio di oliva – aceto – peperoncino – alloro – sale – pepe – Tabasco – brodo o dadi.

Sequenza di lavoro • Mettere le mele in forno a cuocere. Mettere la carne già tagliata a cubetti a marinare. Lavare l'insalata. Tagliare e preparare l'anguilla. Iniziare il riso pilaf. Preparare gli spiedini di carne. Strapazzare le uova.

Anguilla affumicata con uova strapazzate

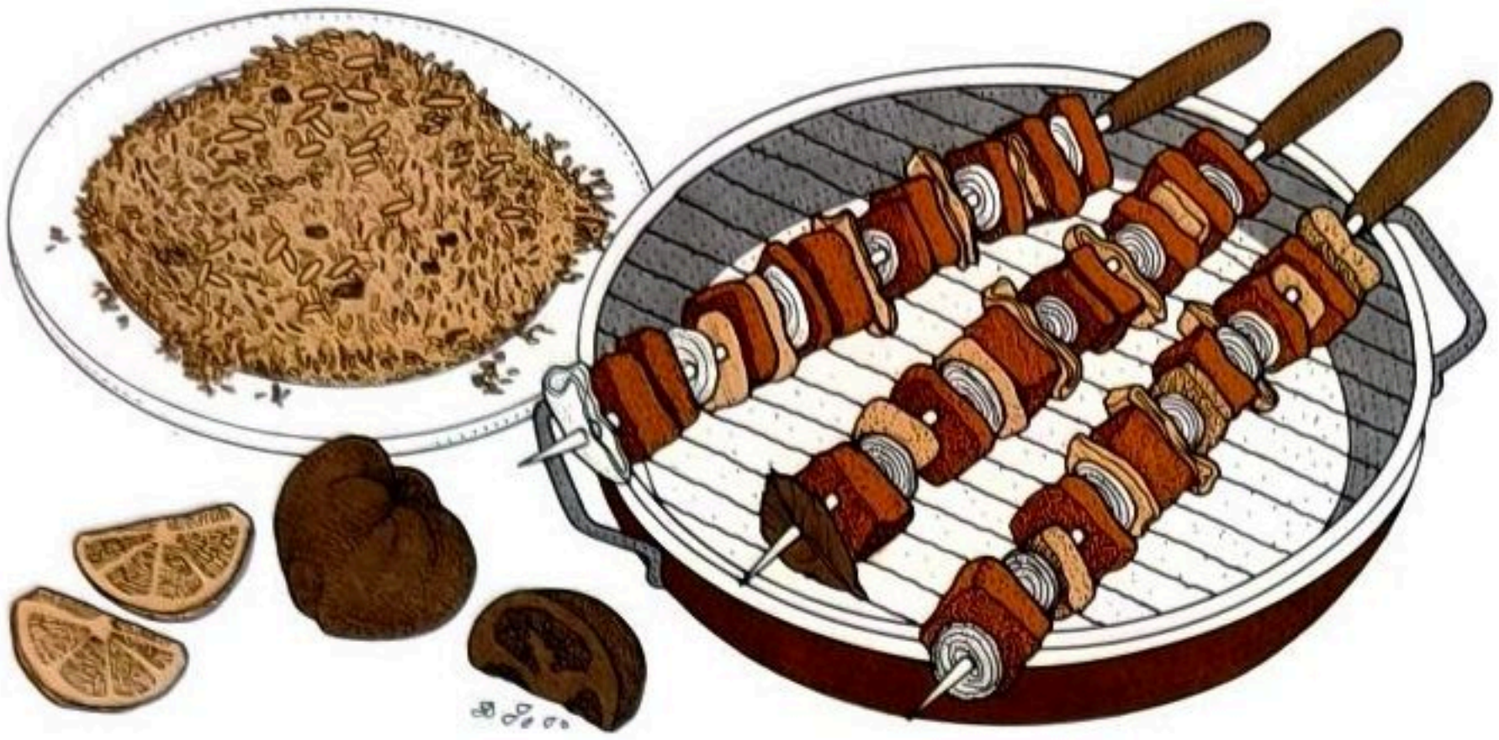
4 fette di pane in cassetta
30 grammi di burro ammorbidito
3 uova strapazzate (ben calde)



350 grammi di filetti di anguilla affumicata tagliati in tronchetti
8 anelli sottilissimi di cipolla cruda
1 mazzetto di prezzemolo

Tostare e imburrare il pane, spargervi sopra le uova strapazzate e adagiarvi i pezzetti di anguilla. Decorare con gli anelli di cipolla e il prezzemolo a ciuffetti.

Tempo di preparazione: 15 minuti.



Spiedini di carne con riso pilaf all'orientale

200 grammi di carne magra di manzo tagliata a cubetti di cm 2,5 di lato
200 grammi di carne magra di vitello tagliata a cubetti di cm 2,5 di lato
200 grammi di carne magra di maiale tagliata a cubetti di cm 2,5 di lato
10 gocce di Worcestershire sauce
6 gocce di Tabasco
il succo di mezzo limone
1 cucchiaio di paprika dolce
1 cucchiaio di salsa di soya
1 peperone grande conservato
1 cipolla grande
3 cucchiai di olio di semi
30 grammi di burro
sale, pepe
4 porzioni di riso all'orientale o riso pilaf (vedi ricetta seguente)
salsa Barbecue (in commercio) facoltativo
4 piccoli pomodori grigliati, facoltativo

Mettere in terrina i cubetti di carne e condirli con la Worcestershire sauce, Tabasco, succo di limone, paprika, soya, sale e pepe. Mescolare bene e tenere a marinare il piú a lungo possibile.
Tagliare il peperone a quadratini di cm 2,5 di lato. Sfogliare la cipolla, sbollentare le foglie piú grandi in acqua salata e tagliare a quadratini di cm 2,5 di lato.
Preparare gli spiedini (anche due piccoli a testa) alternando il tipo di carne e frapponendo i cubetti cipolla e peperone.
Scaldare bene l'olio in una grande padella e dorare gli spiedini sui quattro lati; abbassare la fiamma, aggiungere i 30 grammi di burro e completare la cottura.
Passare su un piatto di portata su un letto di riso all'orientale. Versarvi sopra il fondo di cottura. Decorare coi pomodori grigliati.
La salsa Barbecue va servita a parte in salsiera.

Tempo minimo di preparazione: 40 minuti.

Riso pilaf all'orientale

200 grammi di riso da risotto o da pilaf
3 decilitri di brodo bollente (anche di dado)
30 grammi di uva passa ammorbidita in acqua tiepida
1 peperone rosso di scatola
25 grammi di pinoli o pistacchi sbucciati
40 grammi di burro
3 cucchiai di polpa di pomodoro asciutta
1 cucchiaio di cipolla tritata
½ peperoncino spezzettato
½ foglia di alloro

Imbiondire nel burro la cipolla, aggiungere il riso e tostarlo un minuto, unire pomodoro, peperoncino, peperone, uva passa, pinoli, alloro e mescolare per insaporire il tutto. Aggiungere il brodo bollente, far riprendere l'ebollizione, coprire e mettere in forno per 18 minuti senza piú mescolare.
Passare il riso in una terrina e sgranellarlo delicatamente con due forchette.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Vini suggeriti

Rosato: Clastidio rosato.

MENU 33 ▲▲▲

Turtle soup
Omelette soufflée con piselli alla lattuga
Spiedini di scampi George's
Riso pilaf
Torta San Silvestro

Nota acquisti del giorno

1 scatola di Turtle soup • 1 chilo di scampi surgelati (code) o 2 chili di scampi freschi col guscio • 6 uova • 200 grammi di burro • 1 scatola di pisellini surgelati • 1 fetta di bacon (pancetta affumicata) alta 1 cm • 12 pomodorini a pallina • 8 foglie di limoncella • 1 piccolo cespo di lattuga romana • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 50 grammi di zucchero vanigliato • 300 grammi di spezzatura di marrons glacés • 1 pan di Spagna al cioccolato • 1 bottiglietta di salsa vinaigrette o l'occorrente: erba cipollina - dragoncello - capperi.

Dalla dispensa • fecola – olio di semi – riso – cipolla – zucchero – rum – sale – pepe – alloro.

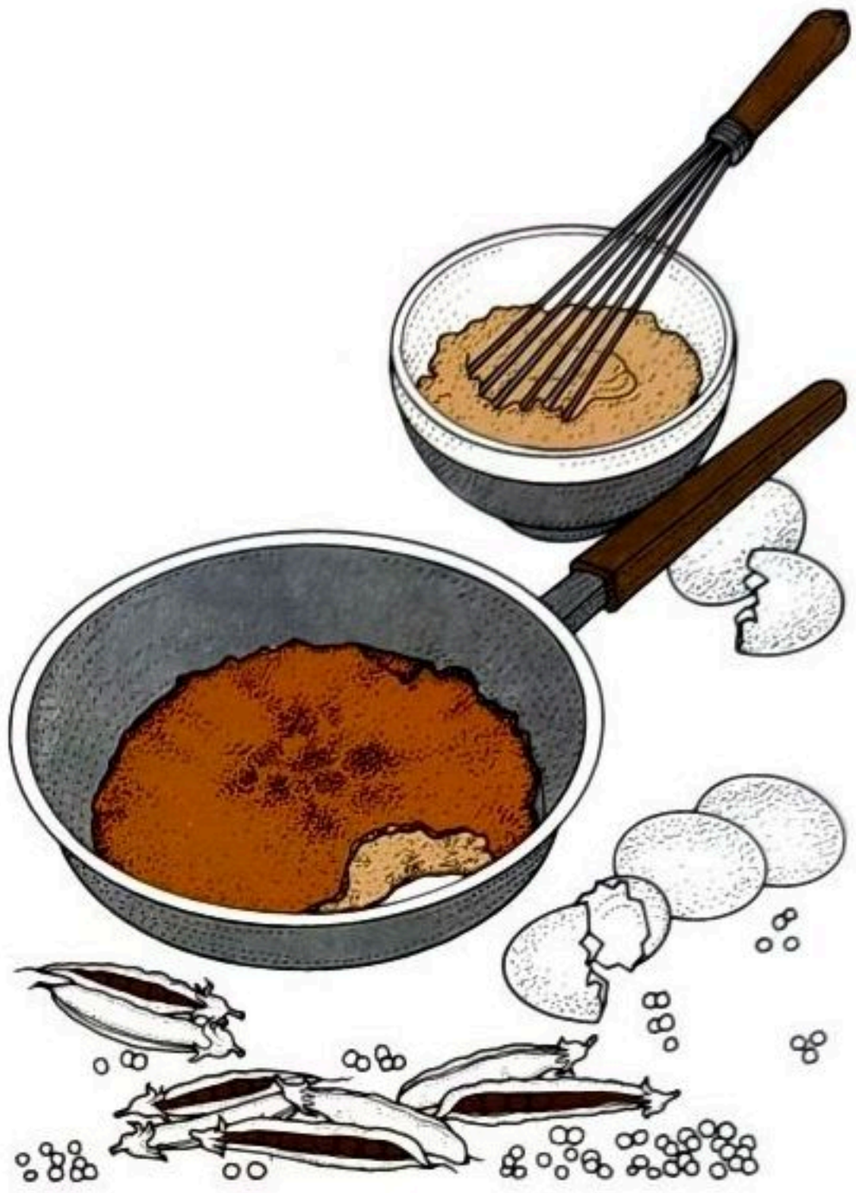
Sequenza di lavoro • Preparare la torta San Silvestro e metterla in frigo. Fare la salsa

vinaigrette. Iniziare il riso pilaf. Preparare gli spiedini di scampi. Scaldare la Turtle soup. Mettere l'omelette soufflée in forno e cuocere i piselli.

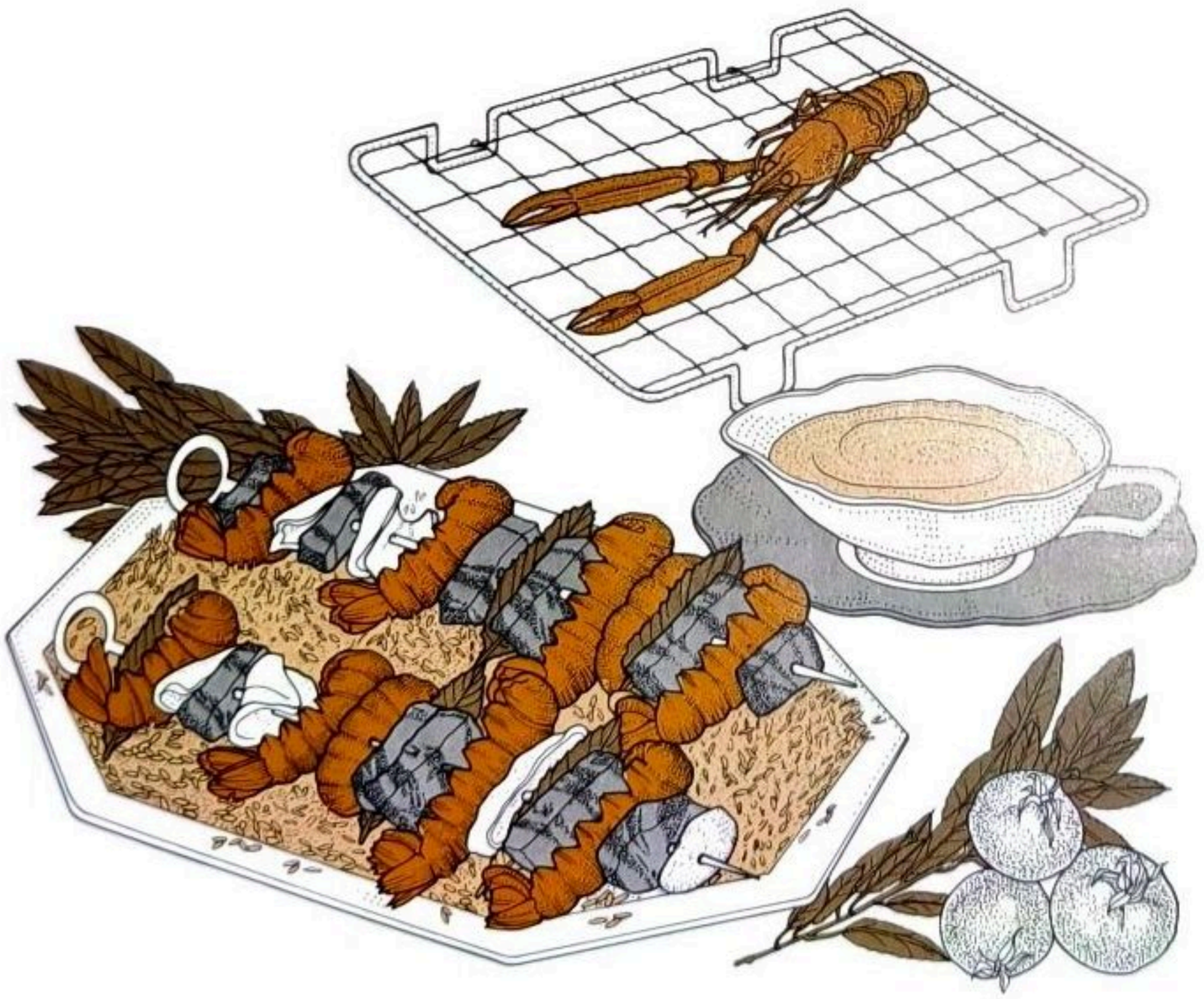
Omelette soufflée con piselli

6 uova
1 cucchiaio raso di fecola
sale, pepe
80 grammi di burro
1 scatola di pisellini surgelati
qualche foglia di lattuga
poche fettine sottilissime di cipolla
un pizzico di zucchero

Lavorare al lungo i tuorli con fecola, sale e pepe.
Montare i bianchi a neve ferma e aggiungerli delicatamente ai tuorli, un cucchiaio alla volta.
Intanto scaldare in forno un piatto di metallo con 50 grammi di burro, poi versare nel piatto bollente il composto alzandolo bene al centro. Passarlo in forno a 180° per 13-14 minuti, poi molto velocemente e senza toglierlo completamente dal forno, praticare una fenditura nel centro alzando i bordi il piú possibile.
Cuocere intanto i pisellini rosolando molto leggermente la cipolla prima di aggiungere la lattuga tagliata alla julienne, i pisellini e lo zucchero. Sale e pepe solo alla fine. Quando l'omelette sarà ben dorata, mettere i pisellini nella fenditura centrale.



Tempo di preparazione: 6 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.



Spiedini di scampi George's

32 grosse code di scampi sgusciate
1 fetta di bacon (pancetta affumicata) alta 1 cm
12 pomodorini a pallina
8 foglie di limoncella
4 foglie di alloro
2 cucchiai di olio di semi
sale
4 porzioni di riso pilaf
salsa vinaigrette *(vedi ricetta a pag. 34)*

Infilare su ciascun spiedino 8 scampi alternandoli con qualche cubetto di bacon, qualche foglia di limoncella e mezze foglie di alloro. All'inizio, al centro e alla fine mettere un pomodorino a pallina.
Ungerli appena con olio e grigliarli. Adagiarli su un letto di riso pilaf e servire a parte salsa vinaigrette in salsiera.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Torta San Silvestro

1 pan di Spagna al cioccolato
3 decilitri di panna da pasticceria
50 grammi di zucchero vanigliato
300 grammi di spezzatura di marrons glacés
1 bicchierino di rum

Montare la panna con lo zucchero a velo. Tagliare a metà il pan di Spagna, spruzzarlo col rum e farcirlo con metà della panna montata e tutti i marrons glacés. Richiuderlo e decorarlo con il resto della panna montata.

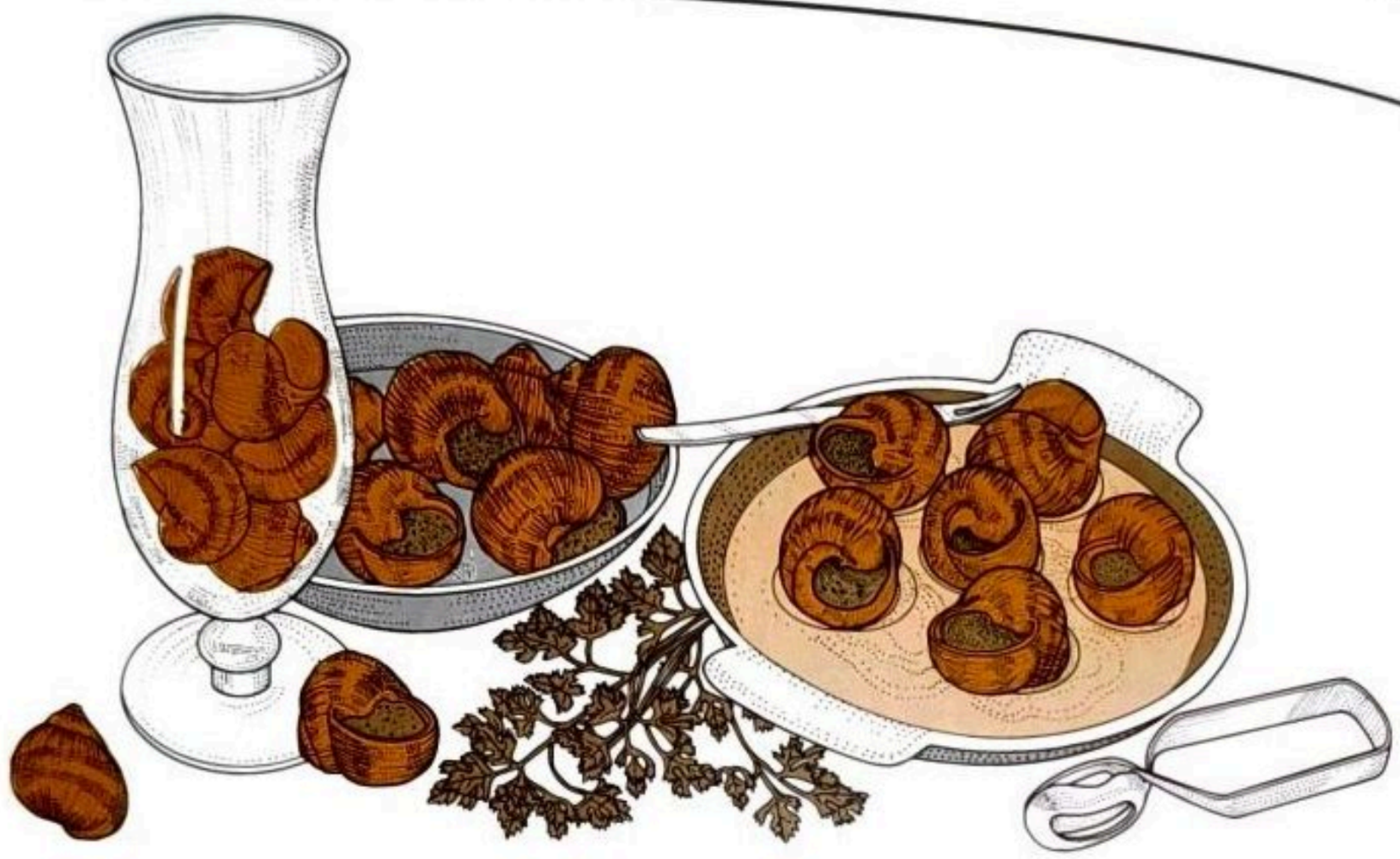
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Con la Turtle soup: Sherry secco.
Bianco profumato: Cabernet Sauvignon, Riesling.

MENU 34 ▲▲

Escargots à la bourguignonne
Scaloppine al Madera
Cavolfiore gratinato
Frittelle di albicocche con salsa al brandy



Nota acquisti del giorno

4 piatti preparati con mezza dozzina di lumache ciascuno • 350 grammi di fettine di vitello (fesa, pezza o noce) • 80 grammi di burro • 1 cavolfiore • ½ litro di latte • 250 grammi di farina • 3 uova • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 8 albicocche fresche o una scatola da 1 chilo di albicocche sciroppate • 50 grammi di zucchero a velo • 1 bottiglia da ⅓ di litro di birra chiara.

Dalla dispensa • Madera o marsala – zucchero – brandy – olio per friggere – parmigiano – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Cuocere il cavolfiore a vapore e intanto preparare la besciamella. Battere le scaloppine. Mettere il cavolfiore a gratinare in forno. Preparare le frittelle di albicocche. Cuocere le scaloppine e intanto scaldare le lumache. Fare la salsa al brandy.

Escargots à la bourguignonne

4 mezze dozzine di lumache ottenibili in commercio complete di apposito piatto

Scaldarle secondo le istruzioni sulla scatola e servirle ben calde.
In mancanza di pinze e forchette per lumache usare forchettine a due punte da dolci o stecchini da cocktail.

Tempo di preparazione: pochissimi minuti.

Scaloppine al Madera

350 grammi di fettine di vitello (fesa, pezza o noce)
40 grammi di burro
4 cucchiai di Madera (marsala o Sherry secco)
2 cucchiai di farina
sale, pepe

Battere le scaloppine fra due fogli di carta oleata o vegetale per non stracciarle. Debbono diventare sottilissime e non piú grandi di una mano.
Infarinarle molto leggermente, scuoterle e metterle nel burro bollente, salare, pepare e voltarle quasi subito. Non debbono diventare secche. Versare nella padella il Madera,

avvoltolarvi le scaloppine, coprire e spegnere la fiamma.
Dopo 4 o 5 minuti aggiungere un cucchiaio di brodo e scaldare appena per legare di nuovo la salsa. Passare subito sul piatto di portata.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Frittelle di albicocche con salsa al brandy

8 albicocche fresche o una scatola da 1 chilo di albicocche sciroppate
pastella per friggere (vedi ricetta a pag. 33)
olio per friggere
zucchero a velo

Le albicocche fresche vanno spaccate a metà e liberate dal nocciolo; se sono sciroppate, dovranno essere ben asciugate prima di metterle nella pastella.
Avvolgerle nella pastella, friggerle, disporle sul piatto di portata, spolverarle con zucchero a velo e mandarle in tavola accompagnate dalla salsa al brandy.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Salsa al brandy

2 rossi d'uovo
9 cucchiai di panna da pasticceria
1 cucchiaino di zucchero
6 cucchiai da tavola di un buon brandy

Mettere insieme tutti gli ingredienti in polsonetto e cuocere per 10 minuti a bagnomaria, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno o una frusta.

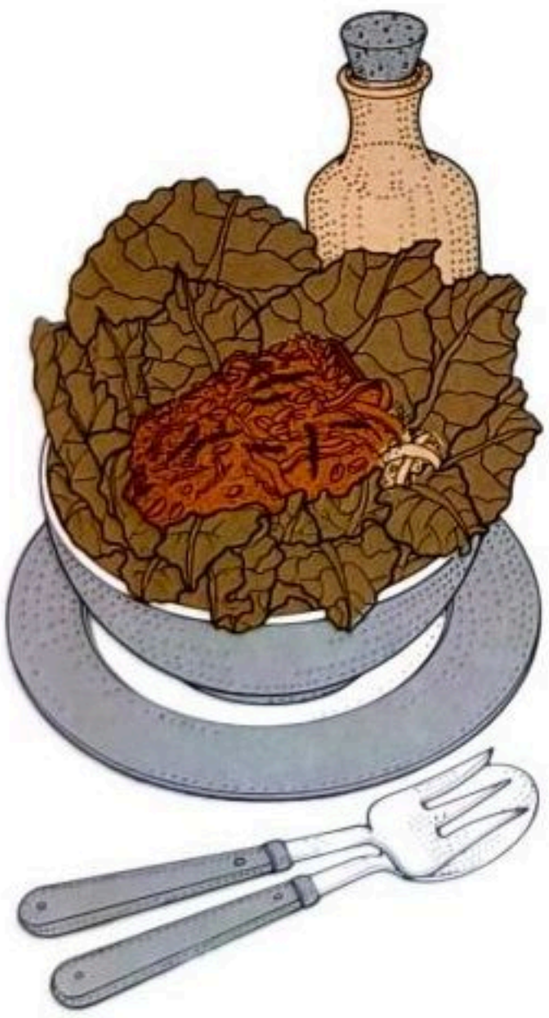
Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Rosso non troppo robusto: Merlot, Clos Vougeot.

MENU 35 ▲▲

Insalata di granchi Maryland
Fegato di vitello alla berlinese
Purè di patate
Pesche Sobieski



Nota acquisti del giorno

8 fette di fegato di vitello da 50-60 grammi l'una • 1 scatola da 200 grammi di polpa di granchio • 1 scatola da 400 grammi di granturco sgranato già cotto • 1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto • 1 scatola di purè di patate o 1 chilo di patate • 1 scatola da 1 chilo di pesche sciroppate • 2 cipolle • 2 mele verdi • prezzemolo • ½ litro di latte • ½ litro di panna da pasticceria • 1 pomodoro • 75 grammi di zucchero a velo vanigliato • 1 barattolo di gelatina di ribes • 200 grammi di gelato di lampone o di fragola • 150 grammi di burro.

Dalla dispensa • farina – olio di oliva – limone – sale – pepe – anisetta.

Sequenza di lavoro • Preparare l'insalata di granchi e metterla in frigo. Preparare gli ingredienti per le pesche Sobieski. Preparare il purè di patate. Cuocere il fegato.

Insalata di granchi Maryland

1 scatola da 200 grammi di polpa di granchio
1 scatola da 400 grammi di granturco sgranato già cotto
1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto (possibilmente di colore variato)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di cipolla tritata
il succo di mezzo limone
3 cucchiai di olio di oliva
1 pomodoro tagliato a spicchi
un mazzetto di prezzemolo ricciuto
sale, pepe

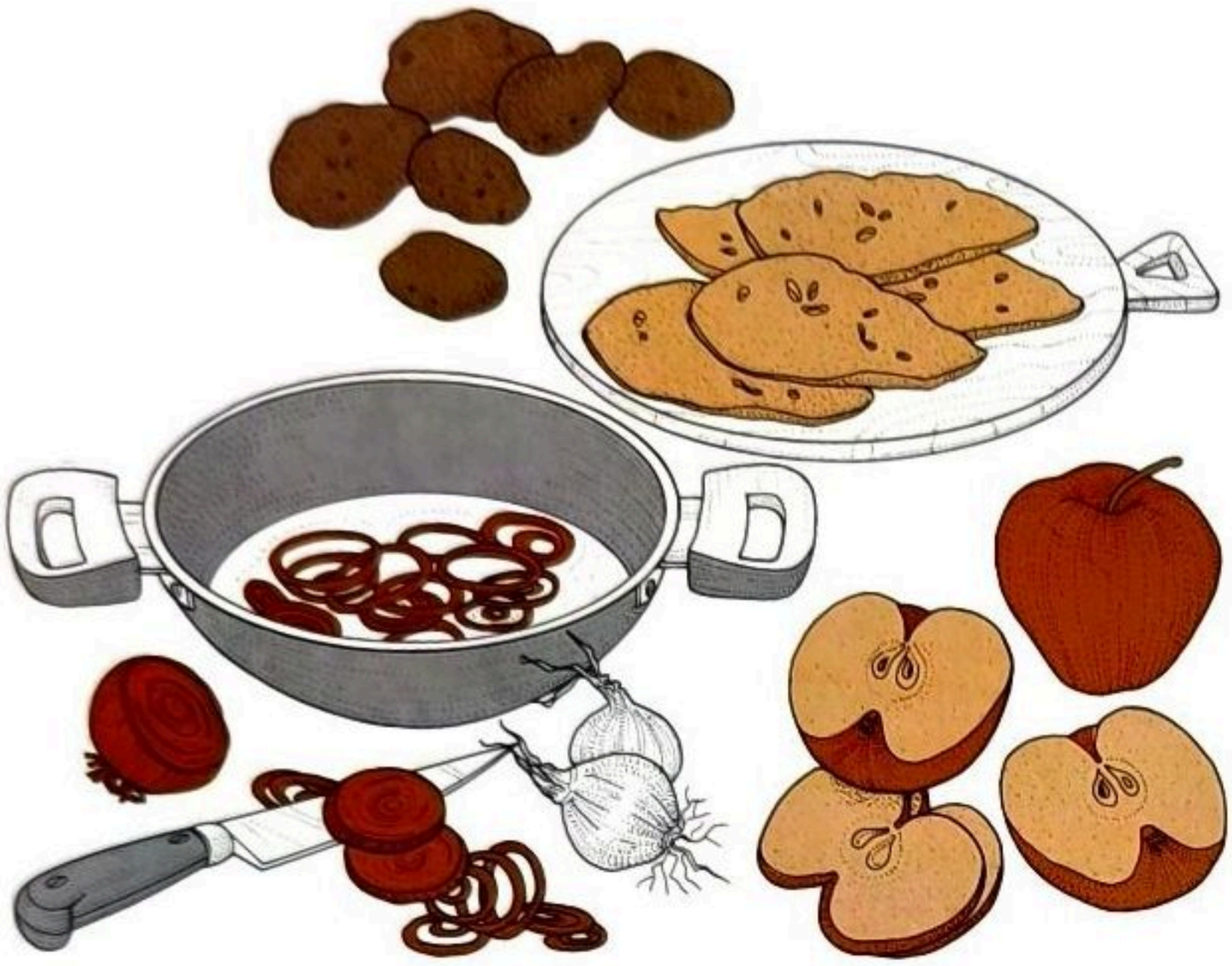
Riunire in terrina la polpa di granchio sbriciolata, i granelli di granturco ben asciugati e i peperoni tagliati a cubetti piccoli. Aggiungere cipolla e prezzemolo tritato e condire con limone, olio, sale e pepe.
Passare in un piatto fondo di portata e decorare con spicchi di pomodoro e ciuffetti di prezzemolo ricciuto.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Fegato di vitello alla berlinese

8 fette di fegato di vitello da 50-60 grammi l'una
1 cipolla grossa affettata ad anelli
2 mele verdi, sbucciate, prive di torsolo e tagliate a fette tonde
100 grammi di burro
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale, pepe

Fare imbiondire la cipolla in 30 grammi di burro; salarla leggermente.
In altra padella dorare le fette di mela, da



entrambe le parti, con 30 grammi di burro. Contemporaneamente, infarinare le fette di fegato e cuocerle in padella con i rimanenti 40 grammi di burro. Tenerle leggermente al sangue. Aggiungere sale e pepe dopo la cottura.

Disporre il fegato sul piatto di portata, posarvi sopra le fette di mele accavallate e coprire con la cipolla. Cospargere il tutto con prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Pesche Sobieski

8 mezze pesche sciroppate
2 porzioni di gelato di lampone o di fragola
½ litro di panna da pasticceria
75 grammi di zucchero a velo vanigliato
1 cucchiaio di anisetta
3 cucchiai di gelatina di ribes

Montare la panna con lo zucchero.
Mettere il gelato in fondo alle coppe, posarvi sopra due mezze pesche, bagnarle con la gelatina di ribes sciolta a caldo e decorare con la panna montata.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Cinqueterre, Château Latour Blanche.
Rosso leggero: Dolcetto di Dogliani.

MENU 36 ▲▲

Avocado vinaigrette à la moutarde
Crema di pollo
Wienerschnitzel
Insalata verde
Strudel

Nota acquisti del giorno

4 avocado • 1 cespo di cappuccina • 1 cespo di lattuga romana • 1 limone • 1 scatola (4 porzioni) di crema di pollo • 4 fette da 100 grammi l'una di fesa (pezza) di vitello • 100 grammi di pangrattato • 2 uova • 40 grammi di burro • 50 grammi di capperi • 1 piccola scatola di filetti di acciuga sott'olio • 1 strudel.

Dalla dispensa • olio di oliva – aceto – mostarda di Digione – senape inglese in polvere – poca farina – olio di semi – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Fare la salsa vinaigrette à la moutarde. Rassodare l'uovo. Lavare l'insalata e preparare gli avocado. Cuocere le Wienerschnitzel e intanto scaldare la crema di pollo.

Avocado vinaigrette à la moutarde

4 avocado
½ limone
4 foglie di lattuga romana
3 cucchiai di olio di oliva
1 cucchiaio di aceto

1 cucchiaino di mostarda di Digione
una puntina di senape inglese in polvere (Colman's)
sale, pepe

Dividere gli avocado per il lungo senza sbucciarli, togliere il nocciolo, fare nella polpa degli intagli diagonali incrociati (a rete) e sfregarli con limone per non farli annerire. Adagiarli in coppia sopra la foglia di lattuga posata sui piattini da dessert.
Preparare la vinaigrette: battere con una forchetta olio, aceto, mostarda francese, senape inglese, sale e pepe e versare sopra gli avocado.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Wienerschnitzel

4 fette da 100 grammi l'una di fesa (pezza) di vitello battute allo spessore di ½ cm
poca farina
pangrattato
1 uovo intero
1 uovo sodo
4 cucchiai di olio di semi
40 grammi di burro
4 filetti di acciuga
4 fettine sottili di limone sbucciato
1 cucchiaio di capperi
sale

Infarinare la carne, passarla in uovo e pangrattato e rosolarla in burro e olio fino a completa doratura. Toglierla subito dalla padella, salarla e guarnire ciascuna fetta di un tondino di uovo sodo con al centro un filetto di acciuga arrotolato e di due fettine di limone con al centro qualche cappero.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Verdicchio, Bâtard Montrachet.

MENU 37 ▲

Sformato di riso e cavolfiori
Filetti di sogliola alla mugnaia
Patate a vapore
Insalatina mista
Babà al rum

Nota acquisti del giorno

400 grammi di filetti di sogliola • 1 cavolfiore • 1 litro di latte • 170 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • 1 cipolla • 1 limone • 1 ciuffo di prezzemolo ricciuto • 1 chilo di patatine novelle o piccole • 200 grammi di insalatina mista • 1 babà al rum.

Dalla dispensa • riso – farina – pangrattato – sale – pepe – olio – aceto.

Sequenza di lavoro • Fare la besciamella. Cuocere la cipolla in burro. Cuocere il cavolfiore e bollire il riso. Mettere a cuocere le patate a vapore. Completare lo sformato e metterlo in forno. Mettere i filetti di sogliola a bagno nel latte. Lavare l'insalata. Cuocere i filetti di sogliola.

Sformato di riso e cavolfiore

8 cucchiai di riso per risotto
1 cavolfiore di grandezza media
¾ di litro di besciamella
4 cucchiai di cipolla tritata finemente
70 grammi di burro
6 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di pangrattato
sale, pepe

Preparare la besciamella.
Cuocere la cipolla tritata in metà del burro.
Intanto bollire il riso per 8-9 minuti, scolarlo e metterlo a insaporire insieme alla cipolla e condirlo con sale e pepe. Cuocere il cavolfiore già diviso in cimette tenendolo molto al dente.
In pirofila bassa imburrata e cosparsa di pangrattato disporre le cimette di cavolfiore, coprirle col riso, spolverare col parmigiano e stendervi sopra la besciamella. Sulla superficie mettere il resto del burro a fiocchetti e ancora poco pangrattato.
Passare in forno medio per 15-20 minuti per gratinare.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Filetti di sogliola alla mugnaia

400 grammi di filetti di sogliola
¼ di litro di latte
farina
60 grammi di burro
sale, pepe
1 limone tagliato in 4 spicchi
1 ciuffo di prezzemolo ricciuto

Mettere i filetti di sogliola a bagno nel latte per 10 minuti, asciugarli, infarinarli e dorarli in burro. Aggiungere sale e pepe mentre cuociono.
Disporli nel piatto di portata e decorarli con gli spicchi di limone e il prezzemolo a ciuffetti.

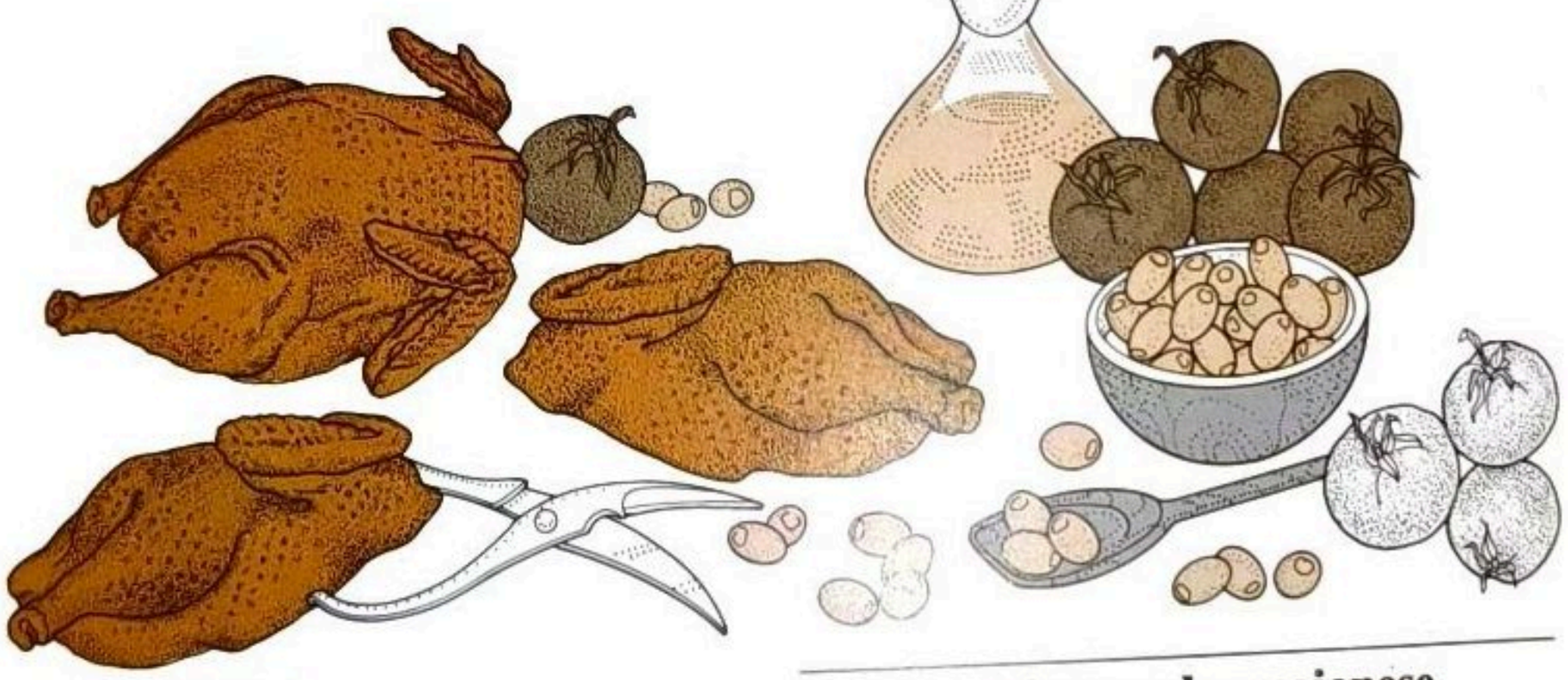
Tempo di preparazione: 20 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Orvieto, Mersault, Torgiano.

MENU 38 ▲▲

Gamberetti con salsa maionese
Consommé di coda di bue
Pollo alla Picasso
Purè di patate
Torta al cioccolato



Nota acquisti del giorno

1 vasetto da 240 grammi di gamberetti cotti • 1 vasetto di maionese • 2 piccoli polli da 600-700 grammi l'uno • 1 piccolo cespo di cappuccina • 1 limone • 1 scatola piccola di pomodori pelati • 100 grammi di olive nere • 100 grammi di olive verdi • 1 scatola di purè di patate • ¼ di litro di latte • 1 torta al cioccolato.

Dalla dispensa • olio di semi – poco burro – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare i polli e metterli in forno. Preparare i gamberetti e metterli in frigo. Scaldare il consommé e fare il purè di patate. Completare i polli.

Gamberetti con salsa maionese

1 vasetto da 240 grammi di gamberetti cotti
1 vasetto di maionese
4 foglie di lattuga
4 spicchi di limone

Scartare il liquido di conservazione dei gamberetti e asciugarli. Disporli nelle quattro foglie di lattuga formando quattro nidi, decorare ciascun nido con un poco di maionese e lo spicchio di limone. Servire accompagnando con altra maionese in salsiera.

Tempo di preparazione: pochissimi minuti.

Pollo alla Picasso

2 piccoli polli da 600-700 grammi l'uno
300 grammi di pomodori pelati, privati dei semi e tagliuzzati
20 olive verdi snocciolate e tagliate a metà
20 olive nere snocciolate e tagliate a metà
4 cucchiai di olio di semi
sale, pepe

Spaccare i due polli a metà e apppiattire bene ciascuna metà. Condirli con olio, sale e pepe e cuocerli in forno per 45 minuti. Sgocciolarli e tenerli in caldo.

Nel fondo di cottura cuocere brevemente i pomodori, aggiungere le olive e cuocere ancora per 5 minuti.
Disporre i polli nel piatto di portata e versare sopra di essi la salsa.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Col primo, bianco profumato: Tocai, Chablis.
Rosso leggero: Malvasia del Collio, Nobile di Montepulciano.

MENU 39 ▲▲

Potted shrimps (da servire con toast caldi e burro)
Rognons Robert - Riso Pilaf
Insalata Afrodite
Semifreddo alla nocciola

Nota acquisti del giorno

1 vasetto da 8 once (244 grammi) di potted shrimps (gamberetti preparati all'inglese) •
1 pane in cassetta affettato • 2 rognoni di vitello •
150 grammi di burro • 1 limone • prezzemolo •
2 mele verdi • 1 cuore di sedano bianco •
1 porzione di yoghurt • 300 grammi di riso da pilaf •
1 semifreddo alla nocciola.

Dalla dispensa • brandy – burro chiarificato (vedi pag. 11) – sale – pepe, bianco e nero – poco brodo o dadi – cipolla.

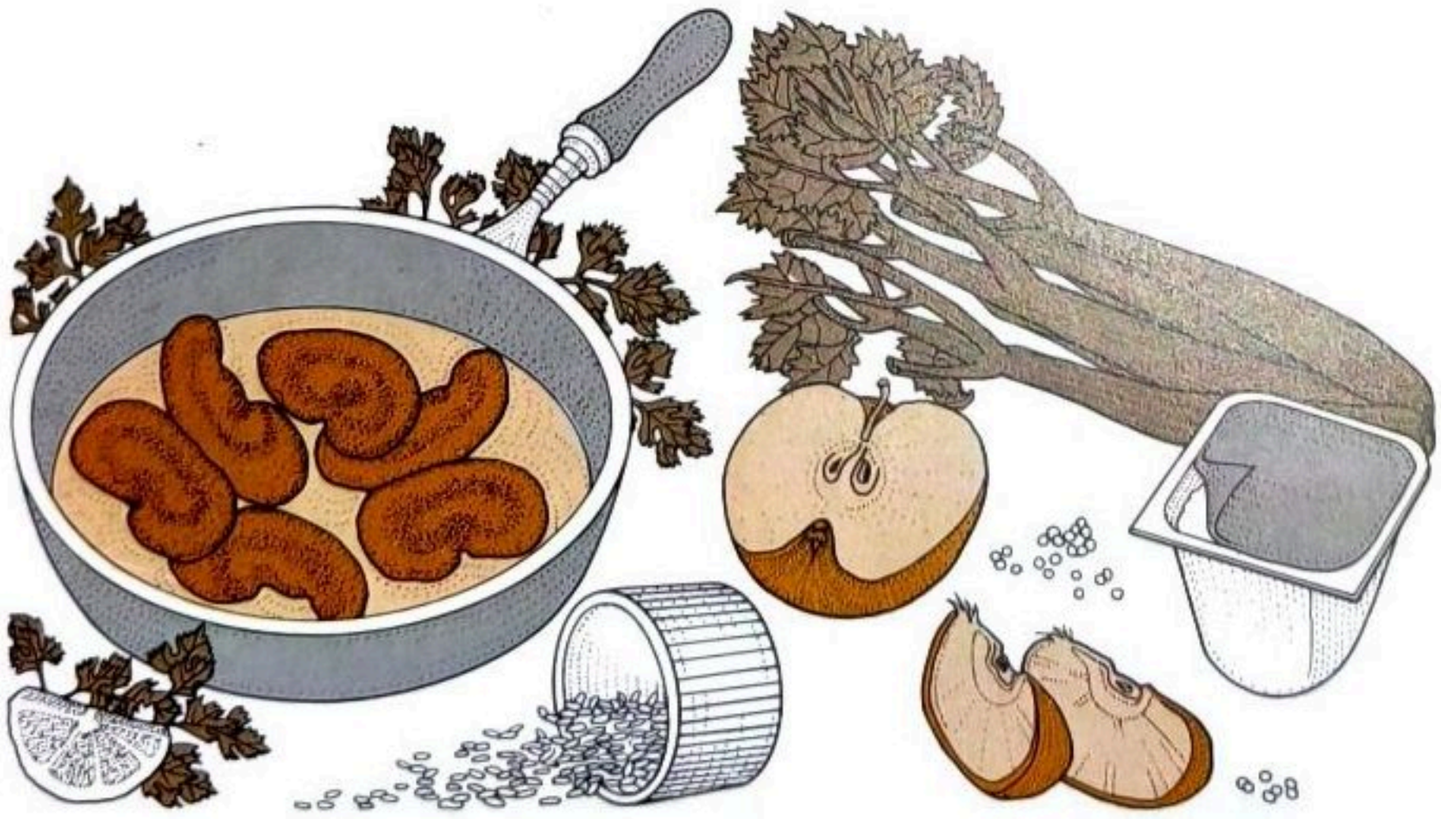
Sequenza di lavoro • Iniziare il riso pilaf. Preparare l'insalata Afrodite. Preparare i rognoni. Versare i gamberetti in una ciotola e fare i toast.

Rognons Robert

2 rognoni di vitello spellati
2 cucchiai di brandy
5 cucchiai di burro chiarificato
succo di limone
prezzemolo tritato
sale, pepe

Scaldare bene il burro chiarificato e rosolarvi a fuoco vivo per non piú di tre minuti i rognoni ancora interi.
Togliere i rognoni, aggiungere alla padella il brandy e farlo evaporare.
Tagliare intanto i rognoni a grosse fette. Metterli di nuovo nella padella e terminare la cottura. Alla fine aggiungere sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato.
Servire con riso pilaf (vedi ricetta a pag. 29).

Tempo di cottura: 15 minuti.



Insalata Afrodite

2 mele verdi
1 cuore di sedano bianco
1 porzione di yoghurt naturale
sale
pepe nero

Sbucciare e affettare le mele a fette sottili e non troppo larghe.
Tagliare il cuore di sedano in tronchetti da 3 cm e poi affettarlo trasversalmente in lamelle sottili.
Condire il tutto con yoghurt, molto pepe nero e poco sale.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Bianco d'Alcamo.
Rosso brillante: Rosso del Piglio giovane.

MENU 40 ▲

Spaghetti con cacio e pepe
Saltimbocca alla salvia
Zucchini all'aglio e prezzemolo
Macedonia al maraschino con gelato alla vaniglia

Nota acquisti del giorno

400 grammi di fesa o noce di vitello tagliata a fettine • 100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a macchina • 400 grammi di spaghetti • 100 grammi di pecorino • 100 grammi di burro • salvia • 500 grammi di zucchini piccoli • 1 mazzetto di prezzemolo • 1 scatola di macedonia di frutta • 2 porzioni di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • maraschino – vino bianco – brodo o dadi – farina – aglio – olio di semi – sale – pepe, bianco e nero.

Sequenza di lavoro • Condire la macedonia con maraschino e metterla in frigo. Preparare i saltimbocca per la cottura. Affettare gli zucchini. Mettere a cuocere la pasta. Cuocere i saltimbocca.

Spaghetti con cacio e pepe

400 grammi di spaghetti
100 grammi di pecorino grattugiato
abbondante pepe nero macinato grosso o pestato nel mortaio
sale

Cuocere e scolare gli spaghetti, metterli nella terrina e condirli subito col pecorino, il pepe nero e 3 cucchiai dell'acqua di cottura della pasta. Mescolare e servire bollenti.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Saltimbocca alla salvia

400 grammi di fesa o noce di vitello tagliata a fettine
100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a macchina
un po' di foglioline di salvia
50 grammi di burro
4 cucchiai di vino bianco
4 cucchiai di brodo
2 cucchiai di farina
sale, pepe

Appiattire la carne e tagliarla a fettine larghe quanto una mano; mettere al centro di ciascuna fettina una mezza foglia di salvia e una fettina di prosciutto; condirla con sale e pepe e arrotolarla.
Infilare i saltimbocca a due o tre alla volta su due stecchini, infarinarli e friggerli in burro finché sono ben dorati. Bagnare col vino bianco e col brodo e cuocerli ancora qualche istante a fiamma viva per far restringere il sugo.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.

Zucchini all'aglio e prezzemolo

500 grammi di zucchini piccoli e molto freschi
3 cucchiai di prezzemolo tritato
2 spicchi di aglio
20 grammi di burro
2 cucchiai di olio
sale, pepe

Lavare accuratamente gli zucchini e affettarli in rondelle sottilissime col tagliatartufi o col « mandolino ».
Far rosolare l'aglio intero in burro e olio, scartarlo, aggiungere gli zucchini e saltarli per pochi minuti (debbono rimanere piuttosto al dente). Aggiungere il sale, il pepe e il prezzemolo solo alla fine.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Rosso piuttosto leggero: Nebbiolo, Fleurie, Rosato del Salento, Rosato dei Ciclopi.

MENU 41

▲▲▲

Risotto al gorgonzola
Steak Henry
Patate intere al forno
Insalata
Gelato al whisky

Nota acquisti del giorno

4 bistecche di costa di manzo (entrecôtes) da 200-250 grammi l'una • 400 grammi di riso per risotto • 200 grammi di burro • 150 grammi di gorgonzola piccante • 100 grammi di parmigiano • prezzemolo • 1 limone • 1 piccola confezione di panna da cucina • 4 grosse patate da cuocere al forno • insalata verde per 4 persone • 4 porzioni di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • brodo o dadi – cipolla – vino bianco secco – scalogno – sale – pepe – Tomato Ketchup – Worcestershire sauce – paprika forte – burro chiarificato (vedi pagina 11) – whisky.

Sequenza di lavoro • Lavare l'insalata. Mettere le patate in forno. Iniziare il risotto. Cuocere le entrecôtes o preparare gli ingredienti per farle a tavola.

Risotto al gorgonzola

350-400 grammi di riso per risotto
1 litro circa di brodo ben saporito (eventualmente di dado)
80 grammi di burro
1 cucchiaio di cipolla tritata
1 bicchiere di vino bianco secco
150 grammi di gorgonzola piccante a pezzetti
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

In casseruola a fondo pesante imbiondire dolcemente la cipolla in 30 grammi di burro, aggiungervi il riso e tostarlo per qualche minuto, bagnare col vino bianco e lasciarlo evaporare; versarvi la metà del brodo ben bollente e continuare la cottura per circa 16-18 minuti aggiungendo altro brodo bollente, un mestolo alla volta, quando il precedente è assorbito. A fine cottura levare dal fuoco, aggiungere la rimanenza del burro a pezzetti, il gorgonzola a pezzetti, il prezzemolo e il parmigiano e mantecare energicamente con una spatola di legno.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Steak Henry

(piatto piccante: si può fare a tavola)

4 bistecche di costa da 200-250 grammi l'una
1 cucchiaio di scalogno tritato oppure di cipolla mista a poco aglio
6 cucchiai di vino bianco
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaio di Tomato Ketchup
4 cucchiai di panna da cucina
1 cucchiaino abbondante di Worcestershire sauce
½ cucchiaino di paprika forte
4 cucchiai di burro chiarificato
sale

Condire le bistecche con sale e paprika e rosolarle fino a completa doratura in burro chiarificato, scolarle e metterle a riposare fra due piatti caldi.
Al fondo di cottura aggiungere lo scalogno

o cipolla e aglio, soffriggerli appena, aggiungere il vino e farlo evaporare un poco. Aggiungere il limone, la panna, il Ketchup e la Worcestershire sauce e completare la cottura della salsa a fuoco lento.
Disporre le bistecche nel piatto di portata e versarvi sopra la salsa.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Rosso robusto: Pinot nero, Grand Echézeaux, Bricco del Drago.

MENU 42 ▲

Zuppa d'oro
Petti di pollo croccanti
Patate fritte - Spinaci al burro
Macedonia di banane
e arance al Kirsch

Nota acquisti del giorno

4 petti di pollo (circa 500 grammi in totale) • 1 chilo di patate • 1 piccola scatola di pelati • 1 cipolla grossa • 100 grammi di parmigiano • ½ pane in cassetta • 1 scatola di Corn Flakes • 1 porzione di yoghurt magro • 1 limone • 1 chilo e mezzo di spinaci freschi o l'equivalente surgelati • 1 sacchetto di patate pronte per friggere (o patate normali) • 2 banane • 2 arance.

Dalla dispensa • brodo o dadi – sale – pepe – olio per friggere – Kirsch – zucchero.

Sequenza di lavoro • Tagliare le patate (se crude) e metterle a bagno in acqua. Iniziare la zuppa. Mettere a bagno nello yoghurt i petti di pollo. Bollire gli spinaci. Asciugare i crostini al forno. Fare la macedonia e metterla in frigo. Mettere in forno i petti di pollo. Friggere le patate e finire gli spinaci.

Zuppa d'oro

80 grammi di burro
1 grossa cipolla affettata finemente
750 grammi di patate sbucciate e tagliate a dadini
200 grammi di pomodori pelati e passati al passaverdure
1 litro e mezzo di brodo (può essere di dado)
abbondante parmigiano
sale, pepe
2 fette di pane in cassetta tagliate a cubetti

Cuocere in 60 grammi di burro, senza far dorare, la cipolla e i dadini di patate. Aggiungere il pomodoro e lasciar cuocere per 5 minuti. Aggiungere il brodo e completare la cottura delle patate. Fuori dal fuoco completare la zuppa con abbondante parmigiano. Mentre cuoce la zuppa far essiccare in forno i cubetti di pane senza dorarli. All'ultimo momento ripassarli in padella con 20 grammi di burro e poi avvoltolarli in parmigiano e mandarli a tavola su piatto a parte.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Petti di pollo croccanti

4 petti di pollo medi
6 cucchiai di Corn Flakes
1 porzione di yoghurt magro

50 grammi di burro
sale
4 spicchi di limone

Appiattire i petti di pollo e metterli a marinare nello yoghurt per 30-35 minuti.
Sgocciolarli, cospargerli con Corn Flakes sbriciolati e premere perché rimangano attaccati.
Disporli in pirofila da forno imburrata, condirli col sale, irrorarli di burro fuso e grigliarli per 15 minuti circa finché sono ben croccanti. Irrorarli ogni tanto col burro.
Disporli nel piatto di portata e decorarli con gli spicchi di limone.

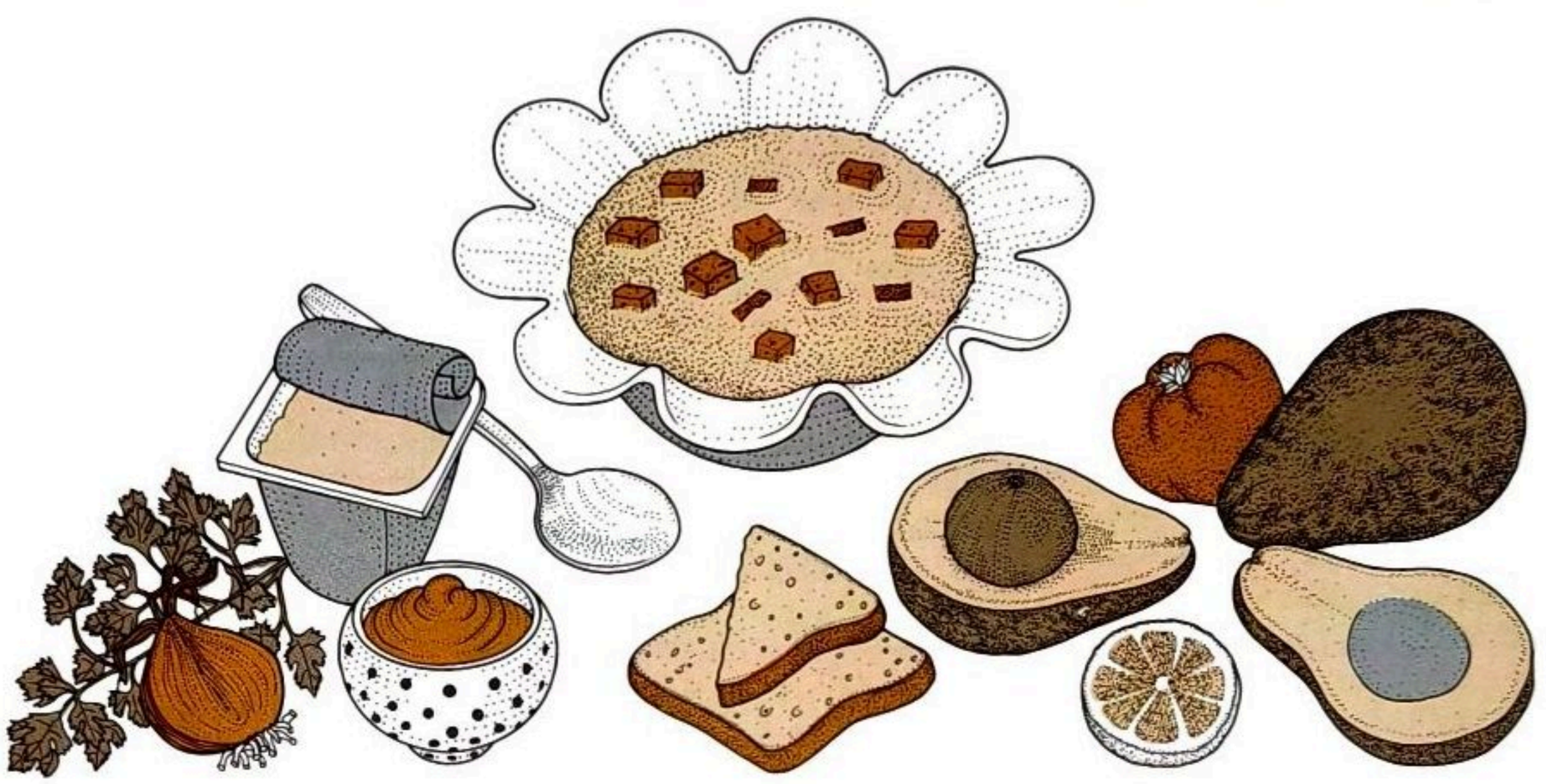
Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 55 minuti.

Vini suggeriti

Rosso leggero: Barbaresco, Chambolle Musigny.

MENU 43 ▲

Zuppa fredda di avocado
Pollo alla diavola semplice
Insalatina di campo
Pere flambées al rum



Nota acquisti del giorno

2 polli piccoli da 700-800 grammi l'uno • 40 grammi di burro • 3 avocado • 1 porzione di yoghurt naturale • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 limone • ½ pane in cassetta • 1 pomodoro piccolo maturo • 1 cipolla • prezzemolo • rosmarino • 1 scatola di pesche sciroppate da 1 chilo • 250 grammi di insalatina di campo.

Dalla dispensa • Worcestershire sauce – Tabasco – sale – pepe – olio di oliva – aceto – rum.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere i polli. Fare la zuppa di avocado e metterla in frigo. Lavare l'insalata. Mettere a intiepidire le pere sciroppate.

Zuppa fredda di avocado

3 avocado sbucciati e senza seme
1 porzione di yoghurt naturale
1 bicchiere di panna da cucina (6 cucchiai)
5 cubetti di ghiaccio
4 gocce di Worcestershire sauce
4 gocce di Tabasco
poche gocce di limone
1 piccolo pomodoro tagliato a dadini
2 fette di pane in cassetta tagliate a cubetti e tostate al forno
3 cucchiai di cipolla tritata finemente
3 cucchiai di prezzemolo tritato
sale, pepe

Tenere da parte mezzo avocado bagnandolo con limone per non farlo annerire; dovrà essere poi tagliato a dadini all'ultimo momento e servito a parte come guarnizione della zuppa insieme al pomodoro, cipolla, prezzemolo e pane a cubetti.
Passare al frullatore la polpa degli avocado insieme al ghiaccio, la panna, lo yoghurt, il Tabasco, la Worcestershire sauce, qualche goccia di limone, poco sale e pepe, e frullare fino a ottenere una crema omogenea; aggiungere poca acqua se risultasse troppo densa.
Tenere in frigo fino al momento di servirla.
Va servita in tazza da consommé.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Pollo alla diavola semplice

2 polli piccoli da 700-800 grammi
40 grammi di burro
2 rametti di rosmarino tritati insieme al sale
e pepe necessari per il pollo
2 cucchiai di olio di oliva
il succo di mezzo limone

Aprire il pollo completamente sul petto e appiattirlo molto. Cospargerlo con sale, pepe e rosmarino.
Mettere in padella larga qualche fiocchetto di burro, adagiarvi il pollo – parte aperta sotto – e cospargerlo con il resto del burro a pezzetti. Coprire con un foglio di carta oleata e poi con un coperchio che entri nella padella mettendoci sopra dei pesi per tenerlo schiacciato.
Cuocere su fuoco bassissimo per mezz'ora. Voltare il pollo, che risulterà già dorato, e continuare a cuocere per un'altra mezz'ora. Togliere la padella dal fuoco, versarvi l'olio di oliva e limone battuto insieme, avvoltolarvi il pollo per raccogliere il fondo di cottura e lasciarlo ancora coperto, fuori dal fuoco, per 5 minuti.

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo totale: 1 ora.

Pere flambées al rum

1 scatola di pere sciroppate da 1 chilo
2 bicchierini scarsi di rum

Intiepidire le pere nel loro sciroppo, passarle sul piatto di portata molto caldo. Scaldare il rum in un pentolino, dargli fuoco e versarlo fiammeggiante sulle pere.

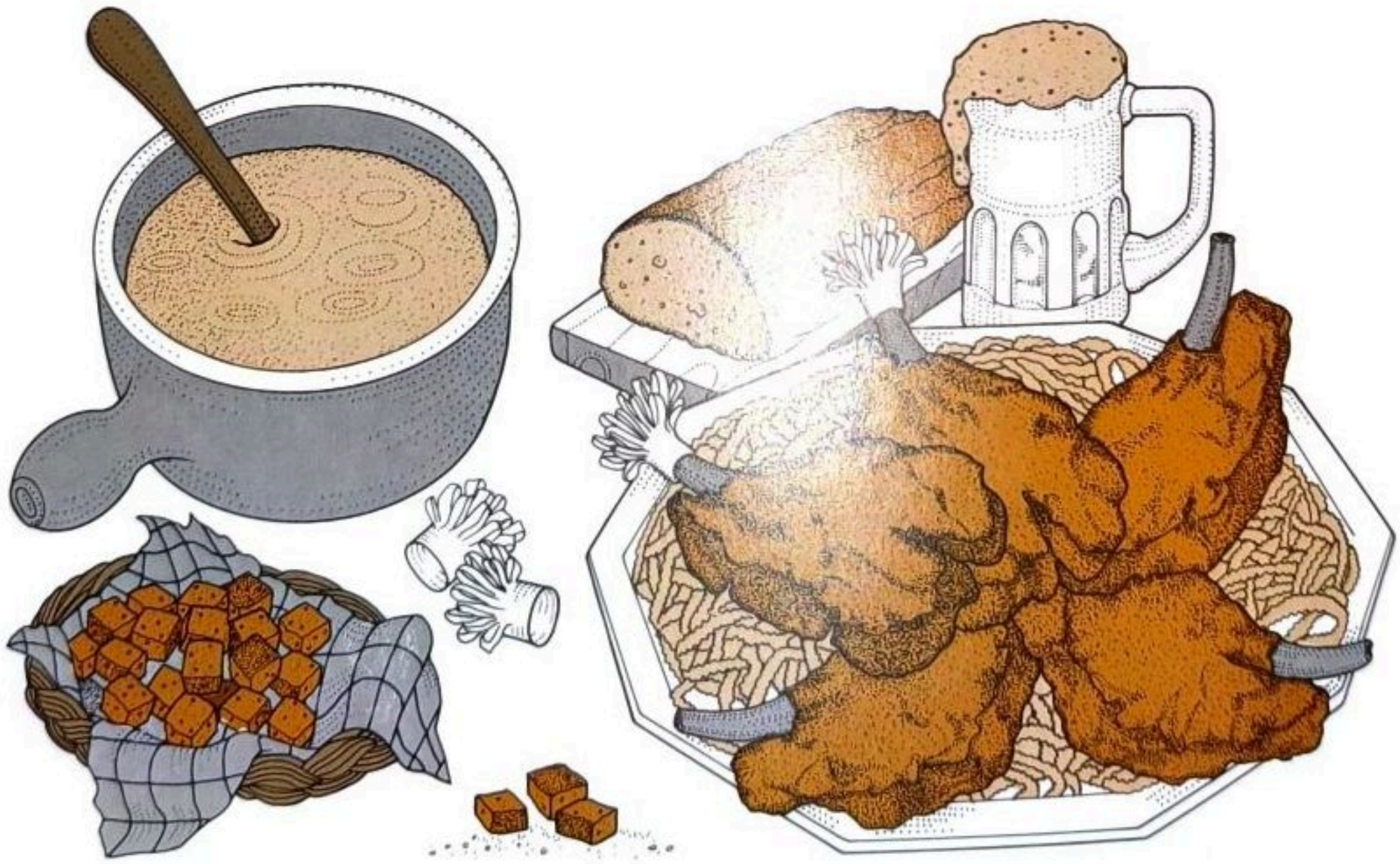
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Cortese di Gavi, Mersault.
Rosso non troppo leggero: Inferno, Bonnes Mares.

MENU 44 ▲

Zuppa campagnola
con crostini
Braciole di maiale
alla paprika con crauti
Purè di patate
Crostata di mele



Nota acquisti del giorno

1 scatola da 4 porzioni di verdure liofilizzate • 4 braciole di maiale da 150 grammi l'una • 50 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • ½ pane in cassetta • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 scatola da 750 grammi di crauti cotti • 1 scatola di purè di patate • ¼ di litro di latte • 1 crostata di mele.

Dalla dispensa • brodo o dadi – burro chiarificato (vedi pag. 11) – farina – cipolla – vino bianco secco – sugo di arrosto o sugo di carne o estratto di carne – sale – pepe – paprika dolce.

Sequenza di lavoro • Iniziare la zuppa campagnola. Asciugare i crostini in forno. Iniziare la cottura delle braciole di maiale. Fare il purè di patate.

Zuppa campagnola

1 scatola da 4 porzioni di verdure liofilizzate per il minestrone
1 litro e mezzo di brodo
1 pezzetto di burro
8 cucchiai di parmigiano grattugiato
dadini di pane in cassetta essiccati in forno

Mettere le verdure liofilizzate in brodo freddo. Lasciarvele una decina di minuti, poi mettere la pentola sul fuoco e cuocerle per 25-30 minuti.
Togliere dal fuoco, aggiungere un pezzetto di burro fresco e metà del parmigiano. Il resto del parmigiano va servito in formaggiera a tavola.
I crostini vanno mandati in tavola separatamente.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Braciole di maiale alla paprika con crauti

4 braciole di maiale da 150 grammi l'una
50 grammi di burro chiarificato
2 cucchiai di farina
½ cucchiaio di cipolla tritata
1 cucchiaio di paprika dolce
1 bicchiere di vino bianco secco (9 cucchiai)
9 cucchiai di panna (meglio, panna acida)
4 cucchiai di sugo di carne o sugo di arrosto o poco estratto di carne diluito in acqua
1 scatola da 750 grammi di crauti cotti
sale, pepe

Condire le braciole con sale e pepe, infarinarle e cuocerle in padella col burro. Toglierle dalla padella e tenerle in caldo fra due piatti.
Nel fondo di cottura imbiondire la cipolla, aggiungere la paprika e rosolarla per 2 minuti, aggiungere il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere il sugo di carne o di arrosto o l'estratto e la panna e ridurre mediante ebollizione fino a ottenere una buona densità. Separatamente scaldare i crauti in casseruola, passarli sul piatto di portata caldo e posarvi sopra le braciole.
La salsa ottenuta va servita a parte in salsiera.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Vini suggeriti

Lambrusco di Sorbara.

MENU 45 ▲

Tagliolini al prosciutto
Polpette di vitello alla pizzaiola
Purè di patate
Dubliner

Nota acquisti del giorno

400 grammi di polpa magra di vitello tritata finemente • 500 grammi di tagliolini freschi • 100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a macchina • 150 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • 1 uovo • ½ pane in cassetta affettato • ½ litro di latte • prezzemolo • 1 acciuga sotto sale • 400 grammi di pomodori San Marzano (o 250 grammi di pelati) • 1 foglia di alloro • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 1 scatola di purè di patate • 2 porzioni di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • whisky – caffè – noce moscata – origano – peperoncino – aglio – cipolla – olio di semi – sale – pepe – alloro.

Tavola a fronte:
Menu 26 pag. 47

Sequenza di lavoro • Montare la panna. Confezionare le polpette e cuocerle. Cuocere i tagliolini al prosciutto.

Tagliolini al prosciutto

500 grammi di tagliolini freschi
100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a macchina e poi in striscioline sottili
75 grammi di burro
pochissimo sale
pepe
6 cucchiai di parmigiano

Mentre cuociono i tagliolini scaldare appena il prosciutto in una grande padella usando tutto il burro.
Scolati i tagliolini metterli nella padella e, su fuoco leggero, mescolare per pochi istanti aggiungendo il pepe, poco sale e metà del parmigiano.
Il resto del parmigiano va servito in formaggiera a tavola.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Polpette di vitello alla pizzaiola

400 grammi di polpa magra di vitello tritata finemente
1 uovo intero
2 fette di pane in cassetta senza crosta
10 cucchiai di latte bollente
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
6 cucchiai di olio di semi
1 cucchiaio di cipolla tritata
trito composto di:
1 filetto di acciuga
1 spicchio di aglio
½ peperoncino piccante
un ciuffetto di prezzemolo
400 grammi di pomodori San Marzano pelati e tagliuzzati (o 250 grammi di pelati)
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di origano
sale
noce moscata

Versare il latte bollente sul pane e lasciarlo inzuppare; strizzarlo e metterlo in una terrina insieme alla carne, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo, il sale e la noce moscata. Impastare e formare delle polpette.
Scaldare 3 cucchiai di olio e rosolarvi le polpette a fuoco vivo senza completarne la cottura; sgocciolarle e tenerle in caldo fra due piatti.
Al fondo di cottura aggiungere altri 3 cucchiai di olio, imbiondirvi la cipolla, unire il trito di aglio, acciuga, peperoncino e prezzemolo, la foglia di alloro e i pomodori. Cuocere a fuoco medio per 15 minuti, togliere la foglia di alloro e mettervi le polpette a completare la cottura. Alla fine aggiungere sale se necessario e l'origano.
Servire con purè di patate.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Dubliner

2 porzioni di gelato alla vaniglia
4 tazze di caffè forte

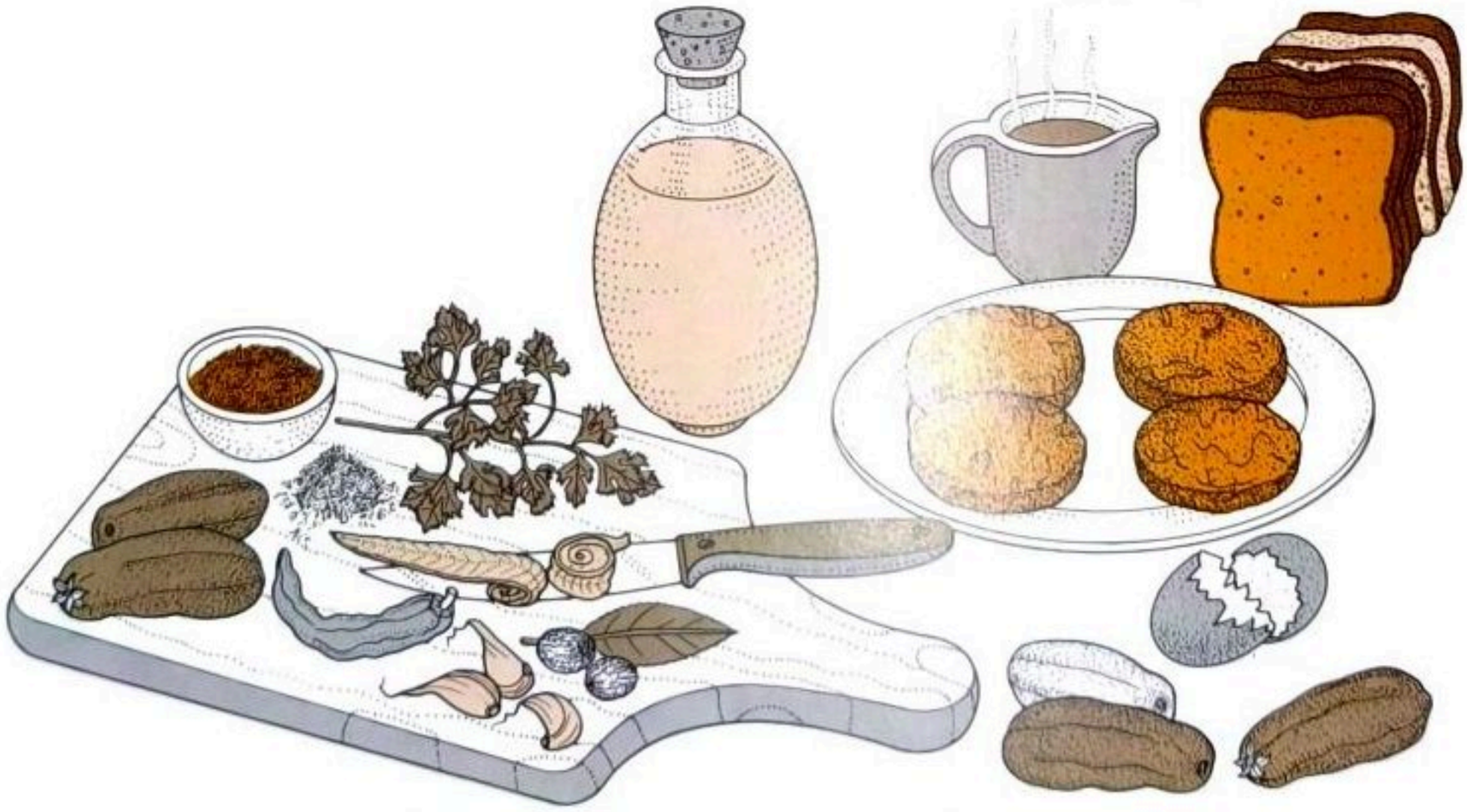


Tavola a fronte:
Menu 38 pag. 62

4 cucchiai di whisky (possibilmente irlandese)
2 decilitri (12 cucchiai) di panna da pasticceria

Montare la panna senza dolcificarla. Mettere in bicchieri alti il gelato, aggiungere il caffè, il whisky e la panna facendola scivolare sul dorso di un cucchiaio perché rimanga alla superficie.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco con molto corpo: Villa Antinori bianco, Vernaccia, Montrachet.
Rosso non troppo forte: Grignolino, Châteauneuf du Pape.

MENU 46 ▲▲

Cocktail di melone al porto
Spaghetti al bacon
Costolette di pollo
Insalata con condimento Remoulade
Omelette soufflée al Grand Marnier

Nota acquisti del giorno

4 cosce intere di pollo • 1 melone grande o 2 piccoli • 1 ciuffetto di menta • 2 limoni • 400 grammi di spaghetti • 9 uova • 150 grammi di pancetta affumicata (bacon) • 100 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • 1 tubetto di maionese • 50 grammi di capperi • prezzemolo • cerfoglio • 1 arancia • 70 grammi di zucchero vanigliato.

Dalla dispensa • ciliegine da cocktail – Porto dolce – zucchero – poco latte – olio di semi – sale – pepe – erba cipollina – Grand Marnier – pangrattato.

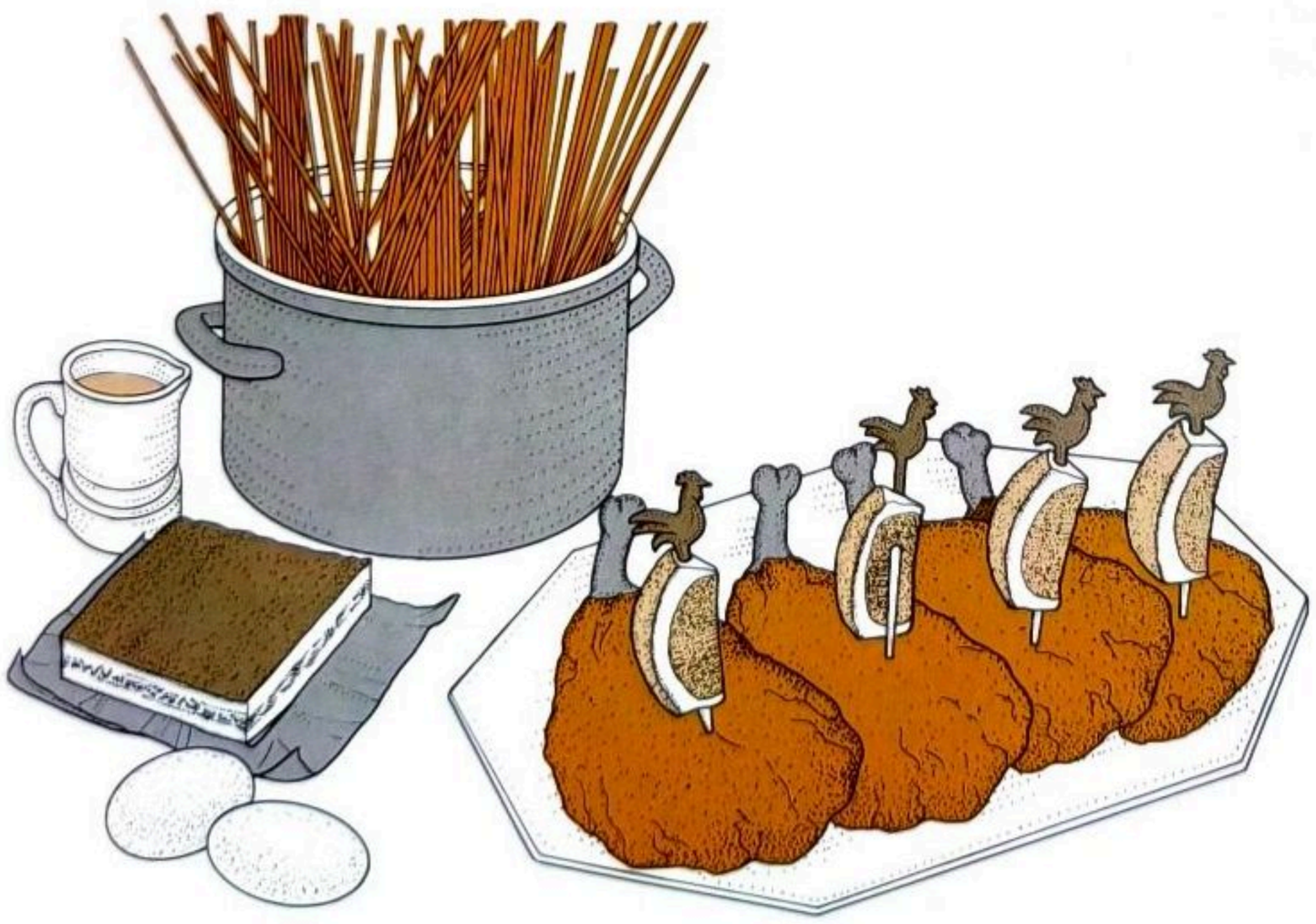
Sequenza di lavoro • Preparare il melone e metterlo in frigo. Scaldare le cosce di pollo e metterle a bagno nell'uovo battuto. Preparare il condimento remoulade e lavare l'insalata. Iniziare gli spaghetti. Friggere le costolette di pollo. Mettere in forno l'omelette soufflée.

Cocktail di melone al Porto

1 melone grande o 2 piccoli
4 ciliegine da cocktail
4 foglie di menta
6 cucchiai di Porto dolce
il succo di mezzo limone
zucchero

Lavare, sbucciare il melone e tagliarne la polpa a cubetti di 1 cm scartando i semi. Bagnare col limone, mescolare e mettere in frigorifero per almeno 45 minuti. Bagnare con acqua il bordo delle coppe e immergerlo in zucchero per inzuccherarlo; riempirle coi cubetti di melone, versarvi il Porto e decorare con le ciliegine e le foglie di menta.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo in frigorifero: 45 minuti.



Spaghetti al bacon

400 grammi di spaghetti
2 uova intere
150 grammi di bacon (pancetta affumicata) tagliato a dadini o striscioline
20 grammi di burro fuso
1 cucchiaio abbondante di latte freddo
1 cucchiaio di olio di semi
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
sale, pepe

Mentre gli spaghetti stanno cuocendo, preparare il condimento: soffriggere nell'olio il bacon e tenerlo in caldo. Intanto, battere vigorosamente insieme uova, parmigiano, latte, burro fuso, sale e pepe.
Scolati gli spaghetti, metterli nella padella insieme al bacon, farli insaporire per qualche istante, poi versarvi sopra il composto battuto e tenerli sul fuoco lo stretto necessario per far addensare la salsa.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Costolette di pollo

4 cosce intere di pollo
1 uovo intero e poco latte

pangrattato
4 cucchiai di olio
40 grammi di burro
1 limone tagliato a spicchi
1 ciuffo di prezzemolo ricciuto - sale

Incidere le cosce fino all'osso e nel senso della lunghezza; scalzare la carne dall'osso; staccare completamente l'osso dell'anca e rovesciare all'infuori l'osso della parte inferiore della coscia. Togliere i tendini e appiattire le costolette col batticarne. Ne risulteranno delle costolette che assomigliano alle costolette di vitello con l'osso.
Metterle a bagno nell'uovo battuto con poco latte, scolarle, impanarle e friggerle in olio e burro come una normale costoletta alla milanese. Sgocciolarle bene, metterle sul piatto di portata e, solo allora, salarle. Guarnirle con spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 25-30 minuti.

Condimento Remoulade

4 cucchiai di maionese - 1 uovo sodo tritato
1 cucchiaio di capperi tritati
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di cerfoglio tritato

Mischiare il tutto e condire l'insalata.

Omelette soufflée al Grand Marnier

100 grammi di zucchero normale
70 grammi di zucchero a velo vanigliato
3 tuorli d'uovo - 5 bianchi d'uovo
la scorza grattugiata di mezza arancia
1 bicchierino di Grand Marnier
un pizzico di sale

Lavorare molto a lungo i rossi d'uovo insieme allo zucchero normale, al sale, allo zucchero vanigliato e alla scorza di arancia. Montare a neve le chiare e aggiungerle delicatamente ai rossi. Scaldare un piatto ovale da forno (in pirofila) oppure un vassoio di acciaio inossidabile, con poco zucchero e versarvi il composto dandogli forma di cupola con uno spacco nel centro. Velare con altro poco zucchero e cuocere in forno medio per 20-25 minuti finché è ben dorato. Cospargere sui bordi del piatto un altro poco di zucchero, scaldare il Grand Marnier, versarlo sull'omelette e un poco sul bordo e fiammeggiare.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Vini suggeriti

Vernaccia di Serra Petrona.

MENU 47 ▲

Minestrone
Braciole di maiale alla bavarese
Patate a vapore
Frutta fresca di stagione

Nota acquisti del giorno

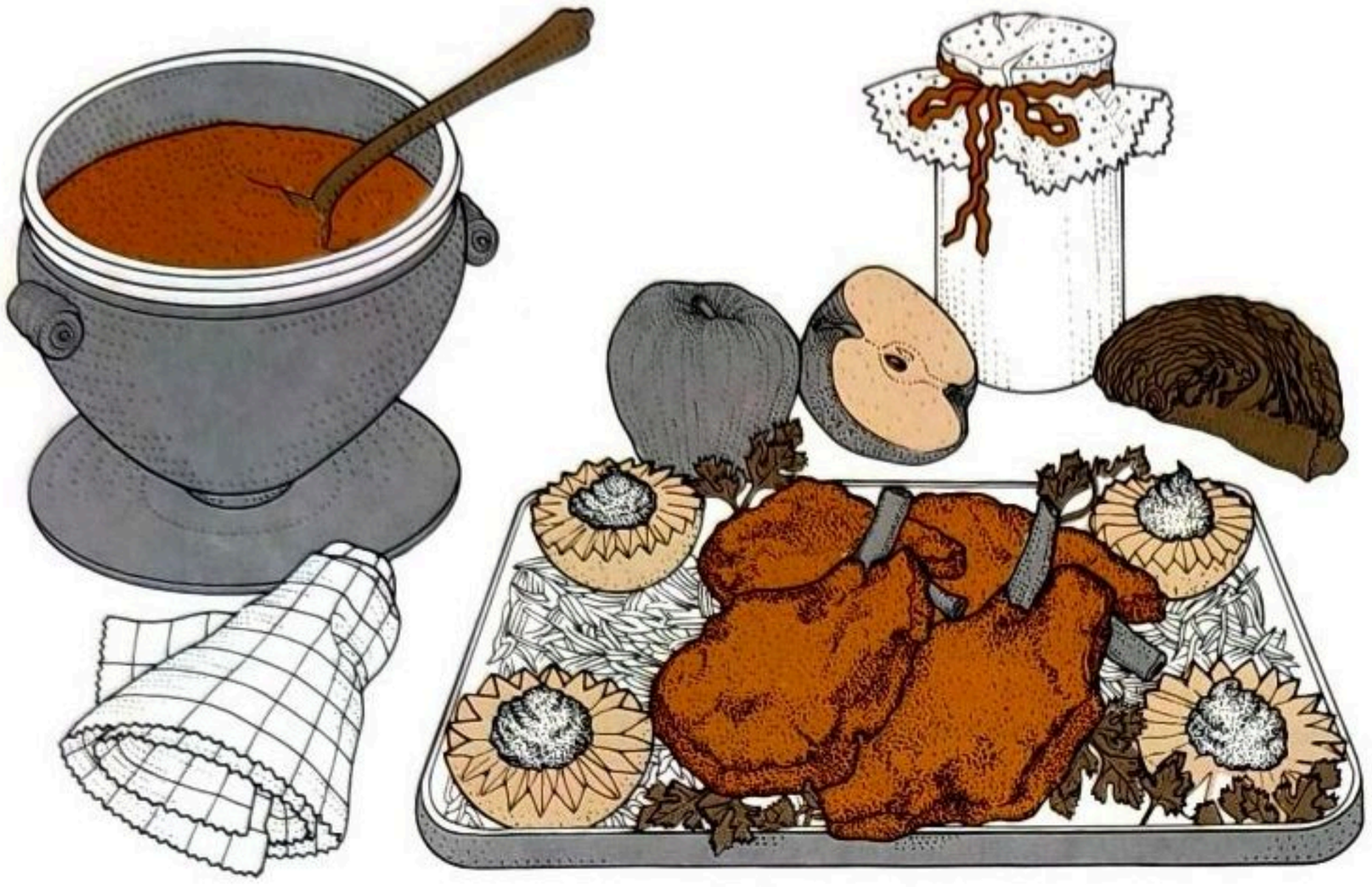
4 braciole di maiale da 150 grammi l'una • 1 scatola da 4 porzioni di verdure liofilizzate • 1 chilo di patate novelle o piccole • 2 patate grandi • 1 cipolla • 1 piccola scatola di pomodori pelati • 100 grammi di parmigiano • 1 mazzetto di basilico • 2 mele renette • 1 bottiglietta di salsa di ribes (Red current jelly) • 1 vaso da 750 grammi di verza rossa cotta • prezzemolo ricciuto • 1 limone • frutta di stagione.

Dalla dispensa • riso o pasta – brodo o dadi – olio – farina – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Iniziare la cottura del minestrone. Mettere a cuocere le patate a vapore (vedi pag. 40). Cuocere le braciole di maiale e scaldare la verza.

Minestrone

4 porzioni di verdure liofilizzate pronte per il minestrone
2 patate intere pelate o riso o pasta
1 litro e mezzo di brodo (anche di dado)
1 cucchiaio di cipolla tritata
400 grammi di pomodori pelati passati al passaverdure
3 cucchiai di olio
parmigiano grattugiato possibilmente misto a basilico tritato



Mettere a bagno le verdure liofilizzate nel brodo freddo (o in acqua a cui si aggiungerà piú tardi il dado).
Preparare intanto un soffritto leggerissimo di cipolla, aggiungere i pomodori pelati e lasciarli insaporire; unire il soffritto, le verdure con tutta la loro acqua, le patate intere e bollire per 25-30 minuti.
Schiacciare le patate per addensare il minestrone, oppure aggiungere riso o pasta, prolungando la cottura per cuocerli. Togliere dal fuoco e aggiungere una grossa manciata di parmigiano. Il resto del parmigiano va mandato in tavola separatamente.

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo totale: 45 minuti

Braciole di maiale alla bavarese

4 braciole di maiale da 150 grammi l'una ca.
3 cucchiai di olio di semi
2 cucchiai di farina
2 mele renette
4 cucchiai di salsa di ribes (Red current jelly)
1 vaso da 750 grammi di verza rossa cotta (ottenibile in commercio)
4 ciuffi di prezzemolo ricciuto
il succo di mezzo limone
sale, pepe

Tagliare le mele a metà senza sbucciarle e rimuovere il torsolo servendosi di uno scavino e lasciando un bel vuoto al centro; metterle in una pentolina, ricoprirle con acqua fredda, aggiungere sale e il succo di limone; portare a ebollizione e togliere subito dal fuoco.
Scaldare la verza rossa in casseruola e intanto:
Condire le braciole con sale e pepe, infarinarle e friggerle in padella con l'olio; sgocciolarle, passarle sul piatto di portata caldo, mettere al centro di ogni braciola una mezza mela e riempire il vuoto della mela con salsa di ribes. Contornare con la verza e guarnire col prezzemolo ricciuto.

Tempo di preparazione: 25 minuti.

Vini suggeriti

Rosso robusto: Inferno, Grand Echézeaux, oppure birra.

MENU 48 ▲▲

Crème Elysée
Cuori di palmito al burro e parmigiano
Trote al vino rosso
Insalata condita con olio, aceto e mostarda di Digione
Crêpes Suzette

Nota acquisti del giorno

4 trote da 200 grammi circa l'una • 1 scatola da 2 porzioni di crema di piselli • 1 scatola da 2 porzioni di crema di carciofi • 1 piccola confezione di fondi di carciofo surgelati • 1 piccola confezione di prima da cucina • 400 grammi di burro • 1 scatola di cuori di palmito • 100 grammi di parmigiano • 1 carota • 1 cipolla • timo • alloro • prezzemolo • insalata verde per 4 persone • 1 limone • 100 grammi di farina • ¼ di litro di latte • 150 grammi di zucchero • 2 arance.

Dalla dispensa • 1 uovo – Armagnac o brandy – Grand Marnier – mostarda di Digione – olio – aceto – estratto di carne – vino rosso secco – farina – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Fare le crêpes. Lavare l'insalata. Iniziare a cuocere le trote. Saltare

i carciofi nel burro. Scaldare i cuori di palmito e la crème Elysée.

Crème Elysée

2 porzioni di crema di piselli
2 porzioni di crema di carciofi
1 scatola di fondi di carciofo surgelati
6 cucchiai di panna da cucina
30 grammi di burro
sale, pepe

Scaldare i fondi di carciofo, affettarli e farli saltare nel burro; condirli con sale e pepe (calcolare 4 cucchiai colmi). Mischiare le due creme e scaldarle. Al momento di mandarle in tavola aggiungere la panna liquida, portare quasi a ebollizione, versare nella zuppiera e aggiungere le fettine di carciofo.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Cuori di palmito al burro e parmigiano

1 scatola di cuori di palmito
150 grammi di burro fuso condito con sale e pepe
abbondante parmigiano grattugiato

Scaldare in acqua bollente i cuori di palmito. Asciugarli, tagliarli longitudinalmente e disporli nel piatto di portata. Cospargerli di parmigiano grattugiato e burro fuso bollente.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 15 minuti.

Trote al vino rosso

4 trote da 200 grammi circa l'una
mezza carota affettata sottilmente
1 cucchiaio di cipolla tritata
150 grammi di burro
un mazzetto guarnito composto di alloro, timo e prezzemolo col gambo
10 grammi di farina (un cucchiaino)
2 bicchieri di vino rosso secco
½ cucchiaino da caffè di estratto di carne sciolto in un cucchiaio di acqua
sale, pepe

Condire le trote con sale e pepe all'interno e all'esterno. Soffriggere in poco burro le fettine di carota e la cipolla. Imburrare una pirofila da forno, mettervi le carote e le cipolle, adagiarvi le trote, aggiungere il mazzetto guarnito e il vino rosso fino a coprire appena le trote; coprire, portare a ebollizione e mettere in forno per 10-12 minuti.
Sgocciolare le trote e tenerle in caldo fra due piatti.
Passare il fondo di cottura al passino, bollirlo fino a ridurlo a meno della metà, aggiungere il burro maneggiato (25 grammi di burro e 10 grammi di farina) e l'estratto di carne; bollire per 2 o 3 minuti finché addensa.
Fuori dal fuoco completare la salsa con un altro poco di burro diviso a pezzetti e versarla sulle trote.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Crêpes Suzette
(si possono fare a tavola)

8 crêpes grandi o 12 piccole (vedi ricetta a pag. 30)
3 cucchiai di Grand Marnier
5 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di succo di limone
6 cucchiai di succo di arancia
un pezzo di buccia di arancia
un pezzo di buccia di limone
una nocella di burro
1 bicchierino di Armagnac o brandy

Mettere nella padella la buccia di arancia e quella di limone, 4 cucchiai di zucchero e il burro. Far sciogliere lo zucchero strofinando il fondo della padella con la buccia di arancia infilata sulla forchetta. Aggiungere il succo di arancia e di limone e far bollire fino a ottenere una salsa piuttosto densa. Aggiungere il Grand Marnier, bollire ancora per qualche minuto, poi mettervi le crêpes una alla volta. Insaporirle nella salsa, spolverarle leggermente di zucchero, piegarle in quattro e spingerle da un lato della padella.
Completata la cottura delle crêpes, aggiungere l'Armagnac, farlo scaldare e fiammeggiare.

Tempo di preparazione: con crêpes pronte, 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto lievemente abboccato: Vermentino di Alghero.

MENU 49 ▲

Crostini al tonno
Pollo Calcutta
Riso pilaf
Crème Caramel

Nota acquisti del giorno

1 pollo da 1 chilo e 200 grammi • 1 pane in cassetta • 1 scatola di tonno da 350 grammi • 1 tubetto di maionese • 1 cespo di cappuccina • 1 limone • 1 pomodoro da insalata • 50 grammi di capperi • 1 cipolla • 1 vasetto di yoghurt naturale • 2 pomodori maturi o 1 piccola scatola di concentrato di pomodoro • 1 radice di zenzero fresco o in polvere • 1 piccola confezione di panna da cucina • 150 grammi di burro • 1 scatola di crème caramel per 4 persone (istantanea) • 300 grammi di riso • tutto l'occorrente per i « sambals » (vedi pag. 28): 1 banana - 50 grammi di uva passa - 50 grammi di mandorle tostate - noce di cocco essiccata - 2 o 3 tipi di chutney, « pappadoms » o fette di patate agli scampi (da friggere).

Dalla dispensa • 1 uovo – Worcestershire sauce – Tabasco – aglio – peperoncino – sale – pepe – polvere di curry.

Sequenza di lavoro • Iniziare la crème caramel. Iniziare il pollo Calcutta. Iniziare il riso pilaf (vedi ricetta a pag. 29). Preparare i crostini al tonno.

Crostini al tonno

4 fette di pane in cassetta tostate
1 scatola di tonno da 350 grammi
4 cucchiai di maionese

4 gocce di limone
4 gocce di Worcestershire sauce
4 gocce di Tabasco
1 cuore di cappuccina tagliato a striscioline
1 cucchiaio di capperi
4 spicchi di pomodoro
1 uovo sodo tagliato in 4 spicchi

Sbriciolare il tonno, mischiarlo a tutti gli altri ingredienti ad eccezione del pomodoro e dell'uovo sodo, posare sopra i crostini e guarnirli con spicchi di pomodoro e uovo sodo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Pollo Calcutta
(cottura in pentola a pressione)

1 pollo da 1 chilo e 200 grammi tagliato in 8 pezzi
1 cipolla di media grandezza affettata
1 spicchio di aglio
½ peperoncino piccante
1 vasetto di yoghurt naturale
2 pomodori maturi o 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cucchiaio e mezzo di polvere di curry
1 radice di zenzero fresco, oppure
½ cucchiaino di polvere di zenzero
9 cucchiai di panna da cucina
50 grammi di burro
sale
4 porzioni di riso pilaf

Per contorno: diversi scodellini con i « sambals », secondo la disponibilità, l'ideale sarebbe: banana affettata – uva passa – mandorle tostate – noce di cocco grattugiata – due o tre tipi di chutney – « pappadoms » fritti – fette di patate agli scampi.
Friggere la cipolla in olio profondo o meglio ancora in friggitrice finché diventa ben dorata e secca.
Passare al tritacarne: cipolla fritta, aglio, peperoncino, pomodoro e zenzero.
Sciogliere il burro nella pentola a pressione, aggiungere lo yoghurt e il trito di cipolla, aglio, ecc. e bollire per 4 minuti. Unire il pollo, la polvere di curry, il sale e la panna liquida. Coprire la pentola e cuocere per 20 minuti. Disporre in un piatto fondo da portata e, separatamente, il riso pilaf e i « sambals », suddivisi in piattini tipo per tipo.

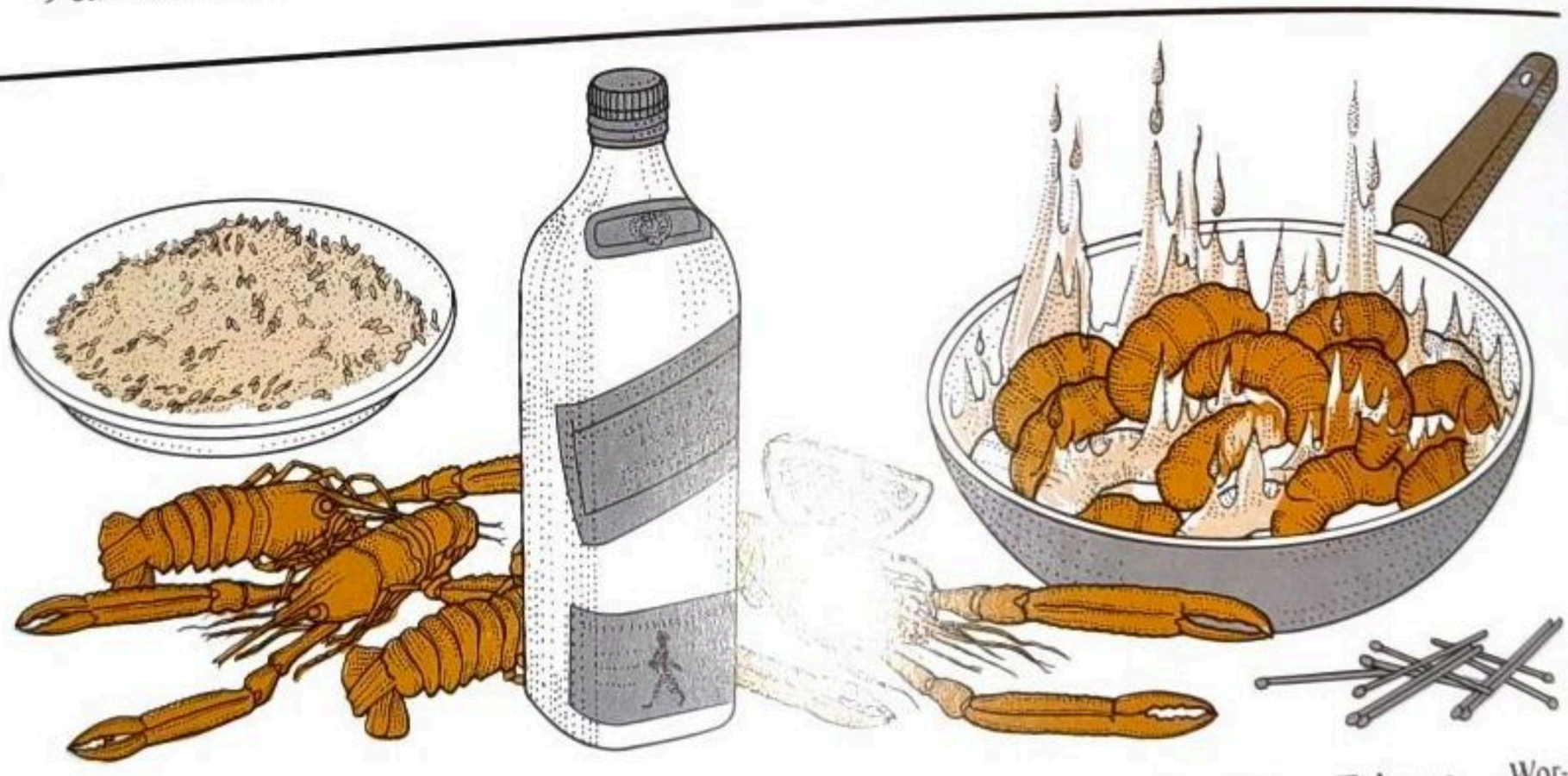
Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Vini suggeriti

Bianco: Fiorano.
Rosso: Cabernet Trentino, Romanée Saint Vivant.

MENU 50 ▲▲▲

Insalata di pollo all'Hawaiiana
Scampi flambés al whisky
Riso all'inglese
Poires Hélène



Nota acquisti del giorno

350 grammi di precotto di pollo o di tacchino • (oppure petti di pollo crudo) • 1 ananas fresco • 1 vasetto di maionese • 1 vasetto di polvere di curry • 1 piccolo cespo di lattuga • 600 grammi di code di scampi surgelati • 300 grammi di riso da risotto • 1 scatola di pere sciroppate • 2 porzioni di gelato alla vaniglia • 1 pacchetto di cacao • 50 grammi di violette candite.

Dalla dispensa • limone – Tabasco – Worcestershire sauce – aceto – sale – olio di semi – ciliegine da cocktail – burro chiarificato (vedi pag. 11) – whisky.

Sequenza di lavoro • Lessare il pollo crudo. Mettere in frigo le pere sciroppate. Fare l'insalata di pollo. Mettere a cuocere il riso. Fare

la salsa di cioccolato e tenerla in caldo. Fare gli scampi flambés.

Insalata di pollo all'Hawaiiana

350 grammi di petto di pollo lessato tagliato a bastoncini (oppure di precotto di pollo o di tacchino)
3 fette di ananas tagliate a bastoncini
6 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di polvere di curry
il succo di mezzo limone
4 gocce di Tabasco
4 gocce di Worcestershire sauce
2 cucchiai di aceto
2 cucchiai di olio di semi
4 foglie di lattuga
4 ciliegine da cocktail

Lessare i petti di pollo crudi in pentola a pressione e farli raffreddare.
Scaldare l'olio in un piccolo tegame, aggiungervi la polvere di curry e soffriggere per due minuti; bagnare con l'aceto, ridurre a metà mediante ebollizione e far raffreddare; mescolare con la maionese, Tabasco, Worcestershire, limone e condire con questa salsa i bastoncini di petto di pollo e di ananas riuniti in una scodella. Disporre l'insalata di pollo su piattini da dessert sopra una foglia di lattuga. Decorare con qualche pezzetto di ananas e una ciliegina.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Scampi flambés al whisky
(si possono fare a tavola)

600 grammi di code di scampi crudi sgusciati
4 cucchiai di burro chiarificato
sale

5 cucchiai di whisky
4 porzioni di riso bollito

Scaldare in padella il burro chiarificato e cuocervi gli scampi condendoli col sale. A cottura ultimata aggiungere il whisky, scaldarlo e fiammeggiare scuotendo la padella.
Servire a parte del riso bollito ben caldo.

Tempo di preparazione: 8 minuti.

Poires Hélène

1 scatola di pere sciroppate
2 porzioni di gelato alla vaniglia
salsa calda di cioccolato
50 grammi di violette candite

Mettere sul fondo di una coppa di cristallo il gelato, posarvi sopra le pere e decorare con le violette candite.
Servire a parte, in salsiera, la salsa di cioccolato calda.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Orvieto, Torgiano, Traminer.

MENU 51 ▲

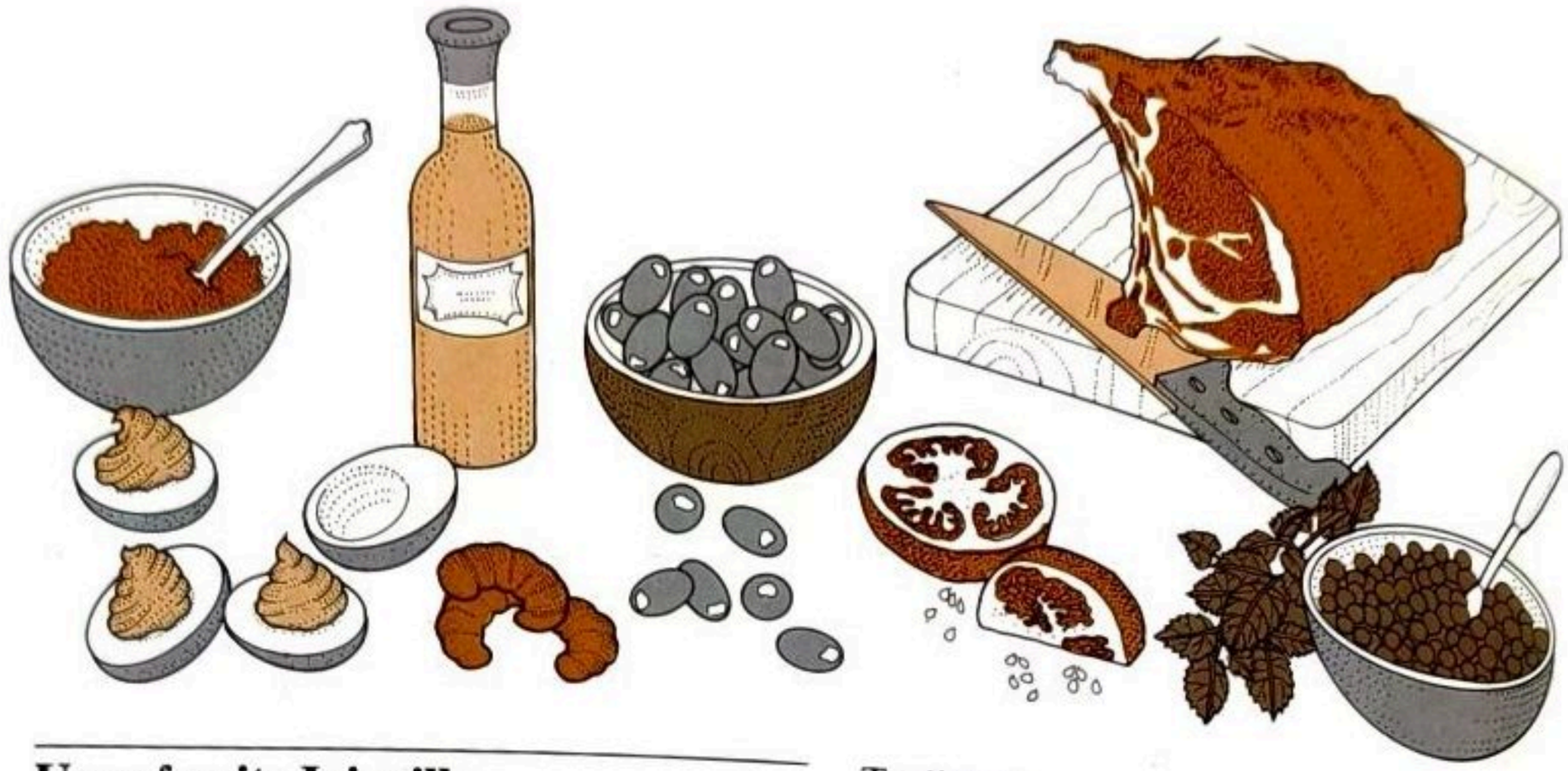
Uova farcite Joinville
Braciole di agnello Bergerette
Piselli alla menta
Mousse di banana

Nota acquisti del giorno

1 vasetto da 120 grammi di gamberetti già cotti • 1 chilo di braciole di agnello • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 4 uova • 300-400 grammi di insalata russa • 120 grammi di burro • 1 scatola di piselli surgelati • 1 limone • 1 pomodoro • salvia • menta • prezzemolo • 4 olive farcite • 1 foglio di colla di pesce • 4 banane di cui 3 molto mature • 200 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • paprika dolce – brandy – Worcestershire sauce – senape inglese in polvere – pepe di Caienna – burro chiarificato (vedi pag. 11) – poco brodo di dado – farina – rum – zucchero – ciliegine da cocktail – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Rassodare le uova e lasciarle raffreddare. Preparare la mousse di banana e metterla in frigo. Completare le uova farcite Joinville.
Iniziare la cottura delle braciole. Cuocere i piselli alla menta.



Uova farcite Joinville

4 uova sode sgusciate
1 vasetto da 120 grammi di gamberetti già cotti
60 grammi di burro ammorbidito
1 pomodoro tagliato a spicchi
1 mazzetto di prezzemolo possibilmente ricciuto
4 olive farcite
1 cucchiaio di paprika dolce
1 cucchiaio di brandy
20 gocce di Worcestershire sauce
½ cucchiaino di senape inglese in polvere (Colman's)
un pizzico di pepe di Caienna
poco sale
300-400 grammi di insalata russa

Tagliare le uova a metà e mettere i tuorli in un piatto fondo insieme al burro già ammorbidito, paprika, brandy, Worcestershire sauce, senape, pepe di Caienna, sale e amalgamare il tutto con una forchetta fino a ottenere una morbida mousse.
Tagliare a pezzetti metà dei gamberetti, mischiarli alla mousse e con questa farcire le uova. Guarnirle con il resto dei gamberetti e le olive tagliate a metà.
Disporre uno strato di insalata russa su un piatto di portata, adagiarvi le mezze uova e decorare il bordo del piatto con spicchi di pomodoro alternati a ciuffetti di prezzemolo ricciuto.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Braciole di agnello Bergerette

1 chilo di braciole di agnello
2 cucchiai di burro chiarificato
6 cucchiai di panna
6 cucchiai di brodo (anche di dado)
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di brandy
½ cucchiaio di succo di limone
2 foglie di salvia
sale, pepe

Condire la carne con sale e pepe, infarinarla e friggerla in padella col burro. Quando è ben dorata aggiungere brandy, panna, brodo, salvia e cuocere a fuoco basso e a padella coperta per circa 10 minuti. Levare la carne, aggiungere il limone al fondo di cottura e controllarne il sapore e la densità.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Piselli alla menta

Cuocere i piselli al burro nel solito modo, tenendoli leggermente scarsi di cottura.
Togliere la padella dal fuoco. Mettere sopra i piselli un grosso ciuffo di menta, coprire e tenere in caldo per 10 minuti. Riscaldare appena prima di servire.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Mousse di banana

4 banane di cui 3 molto mature
2 bicchierini di rum
2 cucchiai di succo di limone
200 grammi circa di gelato alla vaniglia
1 foglio di colla di pesce
½ bicchiere di sciroppo (metà zucchero e metà acqua bolliti insieme)
4 cucchiai di panna montata
4 ciliegine da cocktail

Mettere il foglio di colla di pesce a bagno in acqua fredda. Sbucciare le 3 banane mature, metterle nel frullatore con il rum e il succo di limone. Appena sono frantumate, aggiungere il gelato in due o tre riprese e continuare a frullare aggiungendo la colla di pesce strizzata e sciolta nello sciroppo caldo.
Versare il composto nelle coppe e metterle in frigo. Tagliare la quarta banana a fettine. Prima di servire decorate le coppe con un cucchiaio di panna montata, qualche fettina di banana e una ciliegina.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Cortese di Gavi.
Rosso: Merlot giovane.

MENU 52 ▲▲

Asparagi salsa remoulade
Bisque d'homard
Medaglioni di vitello
« Conca d'oro »
Pommes Duchesse
Semifreddo al caffè

Nota acquisti del giorno

600 grammi di fesa tagliata in 8 medaglioni • 1 scatola da 4 porzioni di bisque d'homard • 1 scatola da 800 grammi di asparagi giganti conservati • 1 vasetto di salsa remoulade • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 mazzetto di prezzemolo ricciuto • 1 limone • 1 arancia • ½ chilo di patate • 100 grammi di burro • 3 uova • 1 semifreddo al caffè.

Dalla dispensa • zucchero – aceto – burro chiarificato (vedi pag. 11) – poco latte – Grand Marnier – farina – mezza tazza di brodo – estratto di carne – marsala – sale – pepe – noce moscata.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere le patate per le pommes Duchesse. Preparare tutto l'occorrente per i medaglioni di vitello. Mettere le pommes Duchesse in forno. Completare i medaglioni e scaldare la bisque d'homard.

Bisque d'homard

Dopo aver scaldato il contenuto della scatola seguendo le istruzioni della casa, è consigliabile aggiungere qualche cucchiaio di panna liquida per ammorbidire la bisque. Unica precauzione: non far bollire.

Asparagi salsa remoulade

1 scatola da 800 grammi di asparagi giganti (preferibile la scatola per ragioni di tempo)
1 vasetto di salsa remoulade
1 mazzetto di prezzemolo ricciuto
1 limone tagliato a cestello

Aprire la scatola, scolare gli asparagi e sistemarli ben asciutti su un tovagliolo piegato su un piatto di portata. Decorare la parte scoperta del piatto con limone intagliato e ciuffetti di prezzemolo. La salsa remoulade va servita a parte.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Medaglioni di vitello « Conca d'oro »

600 grammi di fesa tagliata in 8 medaglioni
il succo di ½ arancia
la scorza di ¼ di arancia (solo giallo)
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di aceto
3 cucchiai di burro chiarificato
20 grammi di burro fresco
1 cucchiaino di Grand Marnier
6 cucchiai di farina
½ tazza (6 cucchiai circa) di brodo rinforzato con estratto di carne
2 cucchiai di marsala
sale, pepe

Tagliare la scorza di arancia alla julienne finissima, bollirla per 5 minuti in ½ litro di acqua leggermente salata e passarla subito in acqua fredda. Condire la carne con sale e pepe, infarinarla e dorarla in burro chiarificato. Sgocciolarla, spruzzarla col Grand Marnier e racchiuderla fra due piatti caldi.
Al fondo di cottura aggiungere i 20 grammi di burro fresco e lo zucchero e far caramellare; aggiungere l'aceto, lasciarlo evaporare, aggiungere il marsala e il succo d'arancia, e ridurre la salsa a metà mediante ebollizione. Aggiungere il brodo rinforzato e la buccia d'arancia, mescolare e mettervi di nuovo la carne, lasciandola insaporire per ½ minuto.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Pommes Duchesse

½ chilo di patate
2 tuorli d'uovo e un pochino di bianco d'uovo

30 grammi di burro
noce moscata
1 bicchiere di latte
sale, pepe
1 uovo intero per la doratura

Sbucciare le patate e bollire in acqua e latte. Scolarle molto accuratamente e schiacciarle mentre sono ancora bollenti. Mettere in una casseruola il purè ottenuto e asciugarlo sul fuoco, lavorandolo con una spatola di legno. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro a pezzetti, sale, pepe e noce moscata, e infine, uno alla volta, i 2 tuorli e il bianco d'uovo e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
Servendosi di una tasca da pasticcere, formare dei piccoli pasticcini su una piastra imburrata o un foglio di carta alluminio. Spennellare con uovo battuto e dorare in forno leggero.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto: Cortese, Gewürztraminer.
Rosso: Morellino di Scansano.

MENU 53 ▲▲

Quiche Lorraine
Fegato « vanitoso »
Fagiolini in insalata
Mango flambé

Nota acquisti del giorno

500 grammi di fegato di vitello tagliato a piccole fettine • 150 grammi di pasta brisée surgelata • 1 scatola di fagiolini surgelati • 12 fette sottilissime di bacon (pancetta affumicata) • 150 grammi di pancetta • 3 uova • 100 grammi di burro • 12 olive verdi • ½ litro di panna da cucina • 1 porzione di yoghurt naturale • 2 foglie di salvia • 1 mazzetto di prezzemolo • 4 mango ben maturi • 2 arance • 1 limone.

Dalla dispensa • farina – vino bianco secco – paprika dolce – Grand Marnier – liquore alla banana o maraschino – olio di oliva – aceto – sale – pepe – brandy.

Sequenza di lavoro • Preparare la quiche e metterla in forno. Cuocere i fagiolini e condirli. Preparare gli ingredienti per i mango flambés. Cuocere il fegato.

Quiche Lorraine

150 grammi di pasta brisée surgelata
12 fette sottilissime di bacon (pancetta affumicata)
3 uova intere
4 decilitri di panna da cucina
poco sale
30 grammi di burro

Foderare uno stampo da quiche di 18-20 cm di diametro imburrato con la pasta brisée e sforacchiarla con la forchetta. Sbiancare il bacon buttandolo in acqua bollente per ½ minuto e passandolo subito in acqua fredda. Adagiare le fette sul fondo di una padella asciutta e lasciare su fuoco medio finché il grasso diventa trasparente.

Tagliare a pezzi le fette di bacon, metterle sul fondo dello stampo e versarvi sopra panna, uova e sale battuti leggermente insieme. Posarvi sopra il burro diviso in piccoli pezzetti. Cuocere in forno medio per 20 minuti, abbassare la temperatura e continuare la cottura a fuoco leggero per altri 10 minuti.
Lasciare riposare nello stampo per 5 minuti prima di sformare.

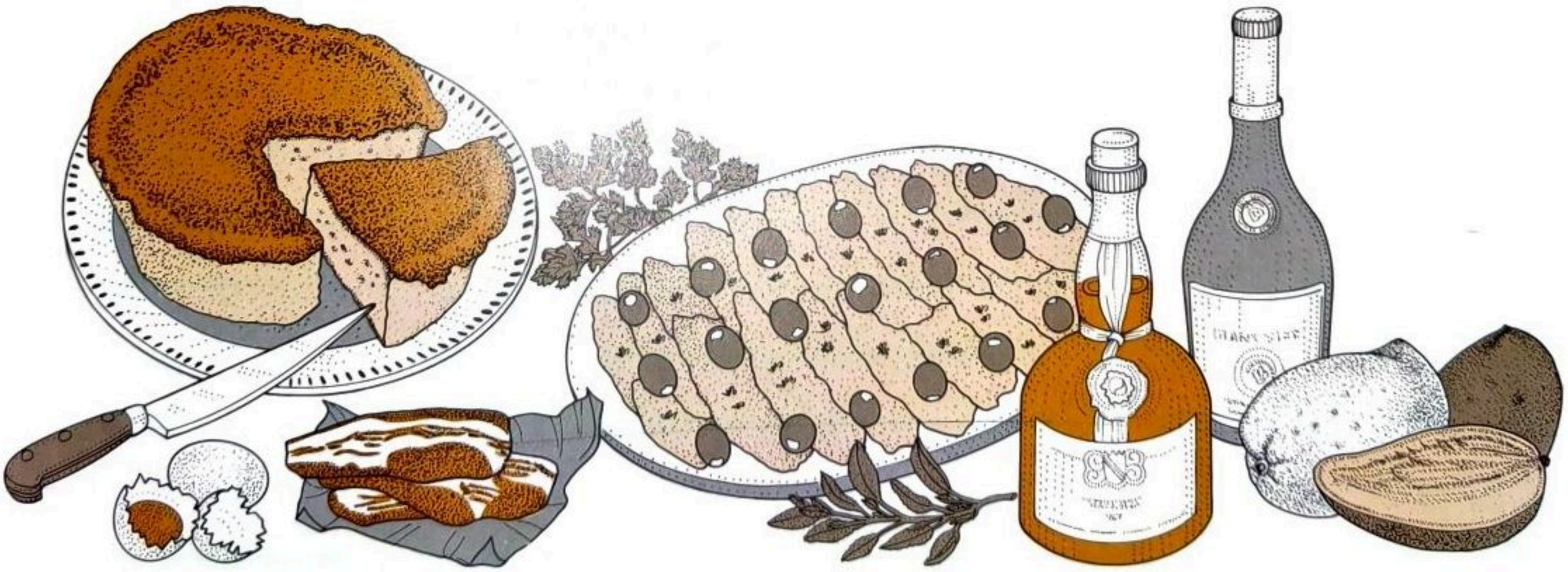
Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 45 minuti.

Fegato « vanitoso »

500 grammi di fegato di vitello tagliato a piccole fettine
1 cucchiaio di farina
40 grammi di burro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
150 grammi di pancetta tritata grossolanamente
12 olive verdi snocciolate
2 foglie di salvia
5 cucchiai di vino bianco secco
1 porzione di yoghurt naturale
1 cucchiaino di paprika dolce
sale, pepe

Soffriggere leggermente la pancetta nel burro. Infarinare le fettine di fegato, metterle nella padella e appena cambia colore aggiungere paprika, vino, salvia e olive. Mescolare per un attimo, poi aggiungere yoghurt, prezzemolo, sale e pepe.
Va servito subito.

Tempo di preparazione: 15 minuti.



Mango flambé
(si può preparare a tavola)

4 mango ben maturi
4 cucchiai di zucchero
30 grammi di burro
4 cucchiai di succo d'arancia
1 cucchiaio di succo di limone
2 cucchiai di Grand Marnier
2 cucchiai di liquore alla banana o maraschino
4 cucchiai di brandy

Togliere la buccia ai mango, tagliarli in due e togliere il nocciolo.

Friggere in burro i mezzi mango girandoli un paio di volte; aggiungervi quindi zucchero, succo di arancia, succo di limone, Grand Marnier e liquore di banana o maraschino. Bollire per qualche minuto, aggiungere il brandy, scaldarlo e fiammeggiare.

Tempo di preparazione: 8 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Freccia Rossa (vigne bianche), Bâtard Montrachet.
Rosso: Taurasi.

MENU 54 ▲

Bresaola della Valtellina
Risotto alla campagnola
Petti di tacchino alla modenese
Insalatina di stagione
Parmigiano con le pere

Nota acquisti del giorno

600 grammi di petto di tacchino • 200 grammi di bresaola della Valtellina • 100 grammi di prosciutto crudo affettato a macchina • 6 fettine sottili di groviera o emmenthal o sottilette o fontina • un bel pezzo di parmigiano per la tavola • 3 salsicce fresche • 1 uovo • 130 grammi di burro • 1 scatola di verdure disidratate • 400 grammi di riso per risotto • 6-8 pere • insalatina di stagione per 4 persone.

Dalla dispensa • 1 litro di brodo o dadi – cipolla – vino bianco secco – parmigiano grattugiato – pangrattato – olio di oliva – aceto – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a bagno in acqua fredda le verdure disidratate. Lavare l'insalata. Iniziare la cottura del risotto e dopo aver aggiunto il primo brodo preparare i petti di tacchino.

Risotto alla campagnola

400 grammi di riso per risotto
½ scatola da 3 porzioni di verdure disidratate
1 litro di brodo (anche di dado)
80 grammi di burro
1 cucchiaio di cipolla tritata
3 salsicce fresche
1 bicchiere di vino bianco secco
4 cucchiai di parmigiano grattugiato

Mettere le verdure a bagno in acqua fredda. Spellare le salsicce, sminuzzarle e soffriggerle insieme alla cipolla in 30 grammi di burro. Aggiungere il riso e tostarlo brevemente, bagnare col vino e farlo evaporare finché non se ne sente piú l'odore.
Aggiungere la metà del brodo bollente e saporito e le verdure ben scolate. Cuocere per 18-20 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo, 2 mestoli alla volta.
Togliere dal fuoco il risotto ancora al dente e un po' liquido, aggiungere il rimanente burro a pezzettini e il parmigiano e mescolare per mantecare.

Tempo di preparazione: 35 minuti.

Petti di tacchino alla modenese

600 grammi di petto di tacchino diviso in scaloppe ben pareggiate e battute

1 uovo battuto
3 cucchiai di pangrattato
50 grammi di burro
6 fettine sottili di prosciutto crudo
6 fettine sottili di groviera o emmenthal o sottilette o fontina
sale

Passare le scaloppe in uovo e pangrattato, dorarle in burro, posarle su una piastra da forno, cospargerle di poco sale, posarvi sopra la fetta di prosciutto e la fetta di formaggio. Gratinare un attimo sotto la griglia e mandarle in tavola non appena il formaggio si fonde.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Rosso leggero: Monsupello d'Oltrepò Pavese.

MENU 55

Mulligatawny soup
Pollo alla King
Riso pilaf
Coppa Singapore

Nota acquisti del giorno

600 grammi di petti di pollo • 1 scatola da 4 porzioni di Mulligatawny soup • 1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto • 1 scatola di ananas sciroppato • 1 piccolo barattolo di ciliege sciroppate • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 100 grammi di burro • 300 grammi di riso da pilaf • 2 uova • 150 grammi di funghi coltivati • 1 carota • 1 gambo di sedano • 300 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • vino bianco – alloro – cipolla – brodo o dadi – Sherry – Kirsch – sale – paprika dolce.

Sequenza di lavoro • Lessare i petti di pollo in pentola a pressione. Mettere le coppe vuote in frigo a gelare. Iniziare il riso pilaf (vedi ricetta a pag. 29). Montare la panna per la coppa Singapore. Preparare il pollo alla King e scaldare la Mulligatawny soup. Completare la coppa Singapore.

Pollo alla King

600 grammi di petti di pollo lessati per 8 minuti in pentola a pressione insieme a: 1 bicchiere di acqua e vino (metà e metà), mezza carota, un pezzo di gambo di sedano, mezza foglia di alloro e sale
150 grammi di funghi coltivati
30 grammi di burro
1 cucchiaio di paprika dolce
1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto tagliati a striscioline
12 cucchiai di panna da cucina
2 cucchiai di Sherry
2 tuorli d'uovo
sale
Come accompagnamento: riso pilaf

Pulire, affettare i funghi e soffriggerli nel burro, aggiungere la paprika, mescolare, aggiungere i peperoni, 8 cucchiai di panna e il sale. Coprire e completare quasi la cottura dei funghi. Aggiungere i petti di pollo cotto tagliati a striscioline trasversali o a cubetti e continuare la cottura per qualche minuto fino a far amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungere lo Sherry, riportare a ebollizione, poi aggiungere anche i tuorli d'uovo sciolti nel resto della panna. Scaldare senza piú far bollire e scodellare in un piatto da portata fondo.
Servire il riso pilaf a parte.

Tempo di preparazione: 35 minuti.

Coppa Singapore

300 grammi di gelato alla vaniglia
4 fette di ananas sciroppato o fresco
4 cucchiai di panna montata zuccherata
4 ciliegine sciroppate
2 cucchiai di Kirsch

In coppe gelate suddividere il gelato alla vaniglia, posarvi sopra una fetta di ananas, irrorare col Kirsch e decorare con panna montata e ciliegine.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco: Prosecco di Conegliano.

MENU 56 ▲▲

Terrine di caccia
con toast caldi
Minuta di vitello alla crema
Purè di patate
Parfait al caffè

Nota acquisti del giorno

600 grammi di fesa tagliata a fettine sottili • 1 scatola di terrine di caccia • 1 pane in cassetta • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 scatola di purè di patate • 1 limone • • prezzemolo • 1 parfait al caffè.

Dalla dispensa • farina – burro chiarificato (vedi pag. 11) – vino bianco secco – poco latte – poco burro fresco – brandy – cipolla – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare la minuta di vitello. Fare il purè di patate. Preparare i toast.

Minuta di vitello alla crema

600 grammi di fesa tagliata a fettine sottili
2 cucchiai di farina
3 cucchiai di burro chiarificato
½ bicchiere di vino bianco secco
12 cucchiai di panna da cucina
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di brandy
1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale, pepe

Tagliare le fettine di vitello a dadini di 3 cm di lato.
Mettere in un piatto la carne con la farina e mescolare con le dita per infarinarla.
Scaldare molto il burro chiarificato in una padella larga, mettervi la carne e cuocerla velocemente su fiamma fortissima mescolandola con una spatola di legno. Toglierla subito dalla padella, sgocciolandola bene, e racchiuderla fra due piatti caldi.
Al fondo di cottura aggiungere la cipolla e friggerla brevemente; aggiungere poi il vino

e lasciarlo evaporare parzialmente, quindi aggiungere la panna e ridurre la salsa a metà mediante ebollizione. Condire con sale e pepe, aggiungere brandy e succo di limone, scaldare e mettervi di nuovo la carne. Mescolare, togliere dal fuoco, completare col prezzemolo e coprire la padella per lasciare riposare la carne un minuto.

Mettere il purè di patate in un largo piatto di portata, fare un incavo nel centro e versarvi la carne col suo sugo.

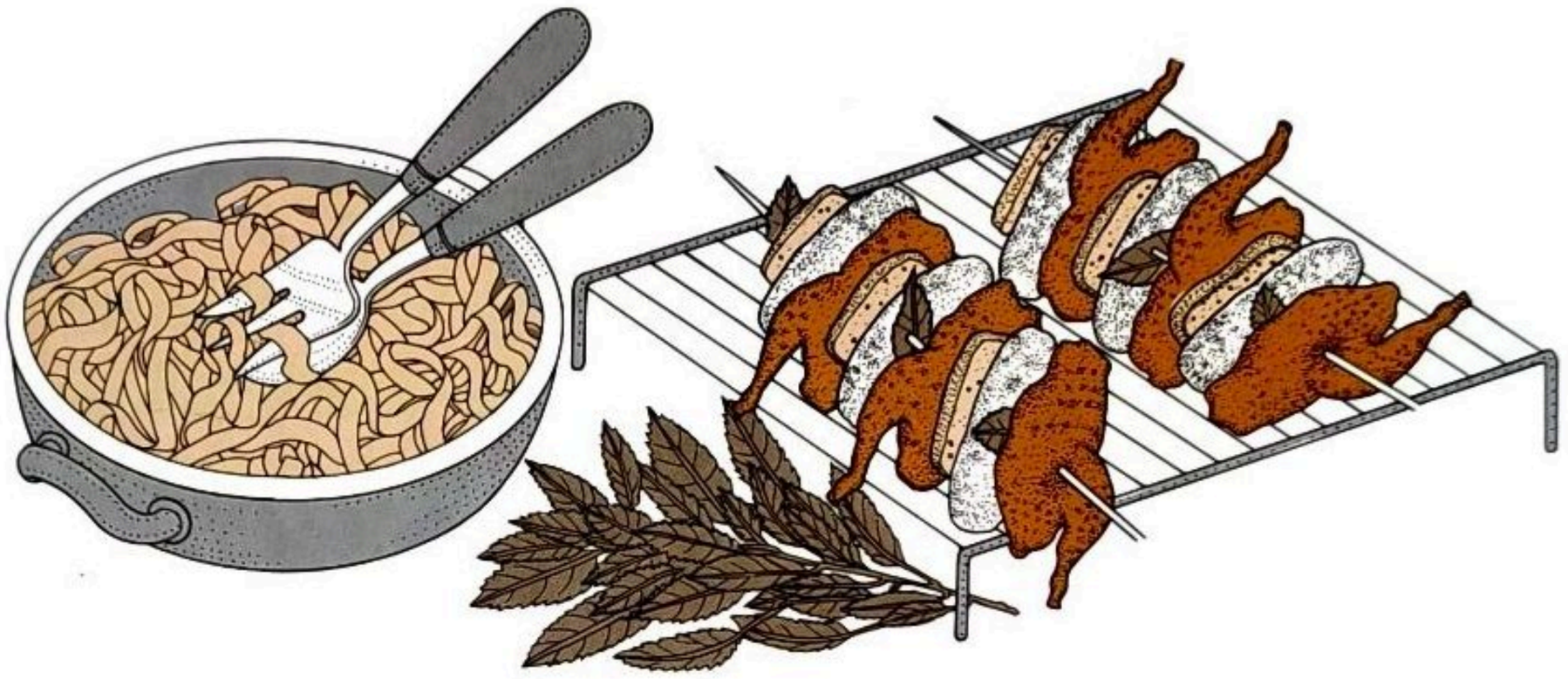
Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Spumante nature.

MENU 57 ▲▲

Fettuccine al doppio burro
Spiedini di quaglie e salsiccia
Porri a vapore al burro
Lychees al maraschino



Nota acquisti del giorno

6 quaglie • 12 salsicce piccole • 150 grammi di burro • 400 grammi di pasta all'uovo fresca o 300 grammi di pasta all'uovo secca • 1 piccola confezione di panna da cucina • 100 grammi di parmigiano • 1 scatola di Lychees (frutti cinesi) da 800 grammi • ½ pane casareccio • 1 chilo di porri • alloro • salvia • 150 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • pangrattato o mollica di pane – burro chiarificato (vedi pag. 11) – maraschino – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere i porri a bagno. Disporre i Lychees in coppa e metterli in frigo. Preparare gli spiedini di quaglie per la cottura. Cuocere i porri. Mettere l'acqua per la pasta. Preparare la salsa per i Lychees. Iniziare la cottura degli spiedini. Mettere i porri in forno. Cuocere la pasta.

Fettuccine al doppio burro

400 grammi di pasta all'uovo fresca
(o 300 grammi di pasta all'uovo secca)
100 grammi di burro
10 cucchiai di panna da cucina
6 cucchiai di parmigiano
sale, pepe

Le fettuccine debbono essere tenute scarse di cottura perché vanno ripassate in padella. In padella grande sciogliere appena un quarto del burro, aggiungervi le fettuccine scolate e bagnarle con 3 cucchiai della loro acqua di cottura; mescolare su fuoco leggero poi aggiungere in piccole quantità e alternandoli, panna, burro, e parmigiano. Mescolarle sollevandole delicatamente con 2 forchette. Il pepe va aggiunto per ultimo.

Tempo di preparazione: 7 minuti dall'ebollizione dell'acqua.

Spiedini di quaglie e salsiccia

6 quaglie
12 salsicce piccole
crostoni di pane casareccio
6 foglie d'alloro
3 cucchiai di burro chiarificato
6 foglie di salvia
sale, pepe

Bucherellare le salsicce con la forchetta e sbollentarle in abbondante acqua per qualche minuto. Spaccare a metà longitudinalmente le quaglie, mettere all'interno un terzo di foglia di salvia e condirle con poco sale e pepe.

Tavola a fronte:
Menu 42 pag. 66

Tagliare il pane a crostoni della grandezza delle salsicce e poi infilare il tutto su spiedini alternando pane, salsiccia, mezza quaglia, mezza foglia di alloro, avendo cura di far combaciare le salsicce con la parte interna delle quaglie. Ungere con olio e grigliare lentamente o friggere in padella a fuoco basso.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Porri a vapore al burro

1 chilo di porri
40 grammi di burro
2 cucchiai di pangrattato o mollica di pane grattugiata
sale, pepe

Levare ai porri le radici e la parte verde, incidere la parte superiore per 2 o 3 cm e metterli a bagno in acqua corrente per mezz'ora per eliminarne la terra.
Cuocerli per 10-15 minuti (secondo grossezza) con acqua e sale servendosi dell'apposito cestello per cottura a vapore. Allinearli in pirofila da forno imburrata, cospargerli di sale, pepe, burro fuso e pangrattato e lasciarli insaporire in forno senza dorarli.
Adagiarli sul piatto di portata insieme agli spiedini di quaglie.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Lychees al maraschino

1 scatola di Lychees da 800 grammi circa
150 grammi di gelato alla vaniglia
6 cucchiai di maraschino

Dividere i Lychees a metà, togliere il nocciolo, disporli in coppe e tenerli in frigo il più a lungo possibile.
Mettere il gelato in una scodella e, battendo con una frustina, aggiungere gradatamente il maraschino e ¼ del liquido di conservazione dei Lychees. Versare sui frutti al momento di mandarli in tavola.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco leggero: Soave Classico.
Rosso di buon corpo: Barolo, Barbaresco.

MENU 58 ▲▲

Cocktail di melone Tropicana
Crema di funghi
Orata al cartoccio
Patate a vapore
Insalata mista
« Cardinale »

Nota acquisti del giorno

1 orata da 1 chilo e 300 - 1 chilo e 500 grammi • 1 melone grande o 2 piccoli • 1 limone • 1 mazzetto di menta • prezzemolo • 1 chilo di patatine novelle o patate piccole • 4 arance • insalata per 4 persone • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 scatola di crema di funghi • 1 scatola di ananas • 1 scatola di pesche sciroppate • 1 barattolo di ciliege sciroppate.

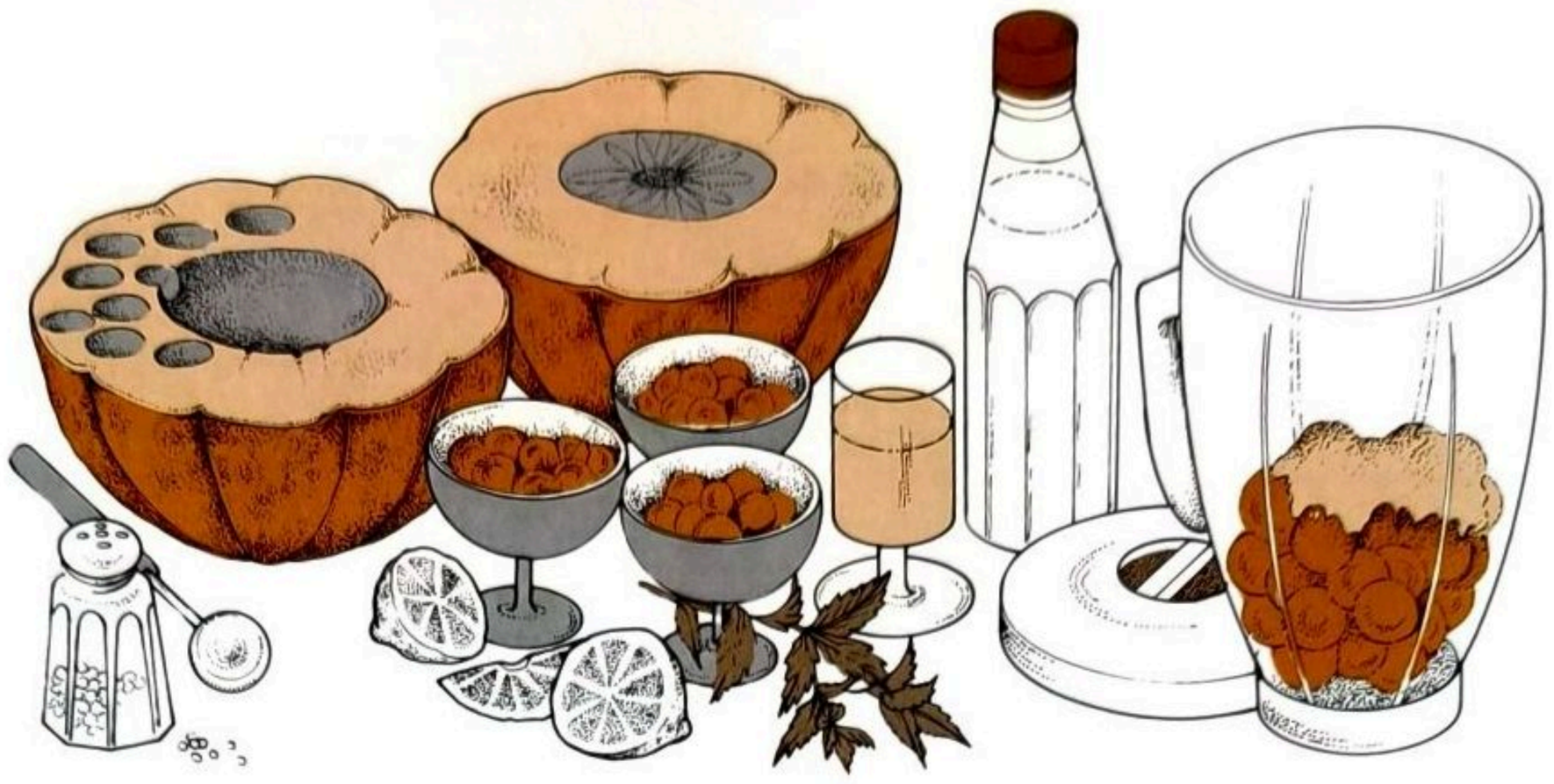
Dalla dispensa • 2 scalogni – Tomato Ketchup – ciliegine da cocktail – pepe di Caienna – vino bianco secco – gin – whisky – Grand Marnier – olio di semi – olio di oliva – aceto – sale – pepe – zenzero in polvere.

Sequenza di lavoro • Preparare le coppe di cocktail di melone e metterle in frigo. Sbucciare le patate e metterle a cuocere a vapore. Preparare l'orata e metterla in forno. Lavare l'insalata e scaldare la crema di funghi. Preparare il « Cardinale » e completare il cocktail di melone.

Cocktail di melone Tropicana
(da servire in coppa)

1 melone grande o 2 piccoli
3 cucchiai di gin
3 cucchiai di whisky

Tavola a fronte:
Menu 51 pag. 79



1 cucchiaio di zenzero in polvere
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiai di Tomato Ketchup
4 ciliegine da cocktail
4 foglie di menta
un buon pizzico di pepe di Caienna
sale

Con uno scavino ricavare dal melone delle palline e distribuirle nelle coppe fino a raggiungere i 2/3 della capacità. Mettere nel frullatore la rimanenza della polpa del melone, gin, whisky, zenzero, limone, Ketchup, pepe di Caienna e un pizzico di sale. Frullare fino a ottenere una crema omogenea e versarla sopra le palline di melone. Tenere in frigorifero per almeno 45 minuti e al momento di servire decorare con le ciliegine e le foglie di menta.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo in frigorifero: 45 minuti.

Crema di funghi

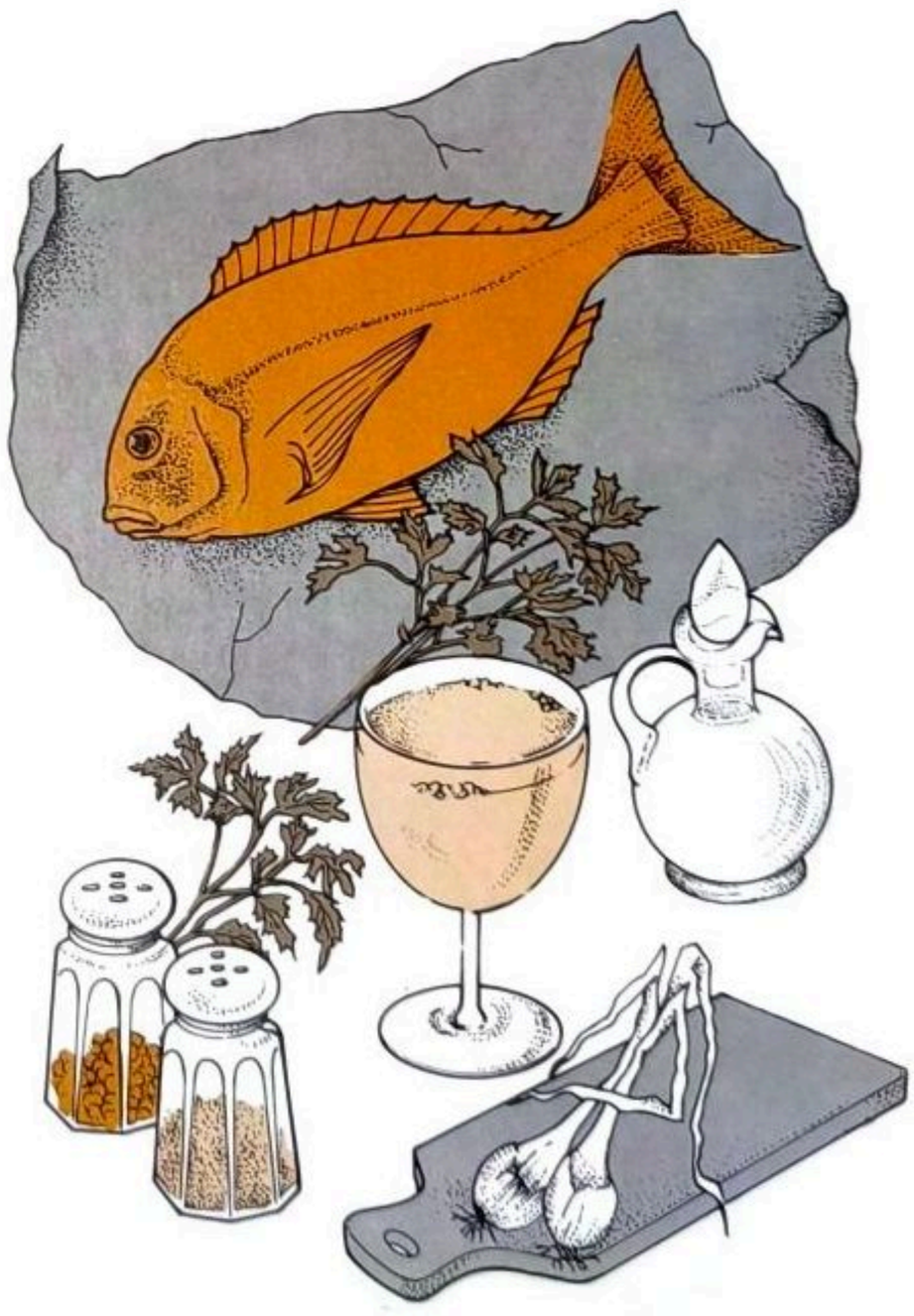
Dopo aver scaldato il contenuto della scatola seguendo le istruzioni della casa, è consigliabile aggiungere qualche cucchiaio di panna liquida per ammorbidire la crema. Unica precauzione: non far bollire.

Orata al cartoccio

1 orata da 1 chilo e 300 - 1 chilo e 500 grammi
2 scalogni
2 mazzetti di prezzemolo
olio di semi
3 bicchieri di vino bianco secco
sale, pepe

Pulire l'orata e lavarla in solo vino bianco; cospargerla abbondantemente di sale, pepe e olio e mettere all'interno un mazzetto di prezzemolo legato.
Ungere la carta vegetale per il cartoccio e racchiudervi l'orata con l'altro mazzolino di prezzemolo e 2 scalogni tritati.
Cuocere in forno medio per 20-25 minuti.
Mandare in tavola nel cartoccio in cui è stata cotta.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.



« Cardinale »

4 fette di ananas conservate
4 arance intere sbucciate al vivo (cioè prive anche della pellicina bianca)
4 mezze pesche sciroppate
4 ciliege sciroppate
2 cucchiai di Grand Marnier

Mettere al centro di ciascun piattino da dessert una fetta di ananas, posarvi sopra l'arancia, fissare con lo stecchino la mezza pesca sull'arancia e nascondere la punta dello stecchino con la ciliegia. Spruzzare il tutto con il Grand Marnier.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Rosato: Chiaretto del Garda.

MENU 59 ▲

Pizza con i funghi
Medaglioni di filetto di maiale alla diavola
Cavolfiore al burro e parmigiano
Insalata con condimento Roquefort
Formaggi

Nota acquisti del giorno

600 grammi di filetto di maiale tagliato in 8 medaglioni • 1 scatola di pizza con i funghi pronta per la cottura e relativi ingredienti • 100 grammi di parmigiano • 100 grammi di burro • formaggi misti tra cui Roquefort o gorgonzola • 1 piccola confezione di panna da cucina • prezzemolo • 1 cavolfiore grande o 2 piccoli • insalata per 4 persone.

Dalla dispensa • burro chiarificato (vedi pag. 11) – aceto di vino bianco – Grand Marnier – olio – paprika dolce – mostarda di Digione – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Lavare l'insalata. Iniziare la preparazione dei filetti di maiale. Iniziare la preparazione della pizza. Cuocere il cavolfiore a vapore. Ripassare il cavolfiore al burro e preparare il condimento Roquefort.

Medaglioni di filetto di maiale alla diavola

600 grammi di filetto di maiale
2 cucchiai rasi di mostarda di Digione
2 cucchiai di burro chiarificato
2 cucchiai di aceto di vino bianco
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale, pepe

Tagliare il filetto in 8 medaglioni e appiattirli con il batticarne. Condirli con sale e pepe e spalmarli completamente di mostarda. Scaldare al massimo il burro chiarificato e dorarvi i medaglioni da entrambe le parti a fuoco vivo. Aggiungere aceto e prezzemolo, abbassare la fiamma, coprire e completare la cottura.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Condimento Roquefort

1 cucchiaio di aceto
3 cucchiai di olio

30 grammi di Roquefort o gorgonzola
1 cucchiaio di panna da cucina
un pizzico di paprika dolce

Servendosi di una forchetta sciogliere il Roquefort (o il gorgonzola) con l'aceto e con l'olio, aggiungere il resto degli ingredienti e versare sull'insalata.

Vini suggeriti

Rosso di buon corpo: Rossese Dolceacqua, Hospice de Beaune.

MENU 60 ▲▲

Prosciutto di cinghiale
Consommé allo Sherry
Pollo alla paprika all'ungherese
Purè di patate
Candela Hawaiiana

Nota acquisti del giorno

200 grammi di prosciutto di cinghiale • 1 scatola da 4 porzioni di consommé • 1 pollo da 1 chilo e 200 grammi • 100 grammi di lardo o pancetta • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 1 piccola scatola di concentrato di pomodoro • 1 barattolo di ananas conservato • 1 scatola di purè di patate • 2 banane • ½ litro di latte • 1 pan di Spagna da 200 grammi circa.

Dalla dispensa • Sherry (possibilmente con peperoncino marinato) – cipolla – paprika dolce – vino bianco secco – poco brodo o dadi – chiodi di garofano – aglio – noce moscata – alloro – timo – prezzemolo – qualche pinolo o mandorla – zucchero normale – Kirsch – poco burro fresco – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere il pollo alla paprika. Preparare il purè di patate e il dessert.

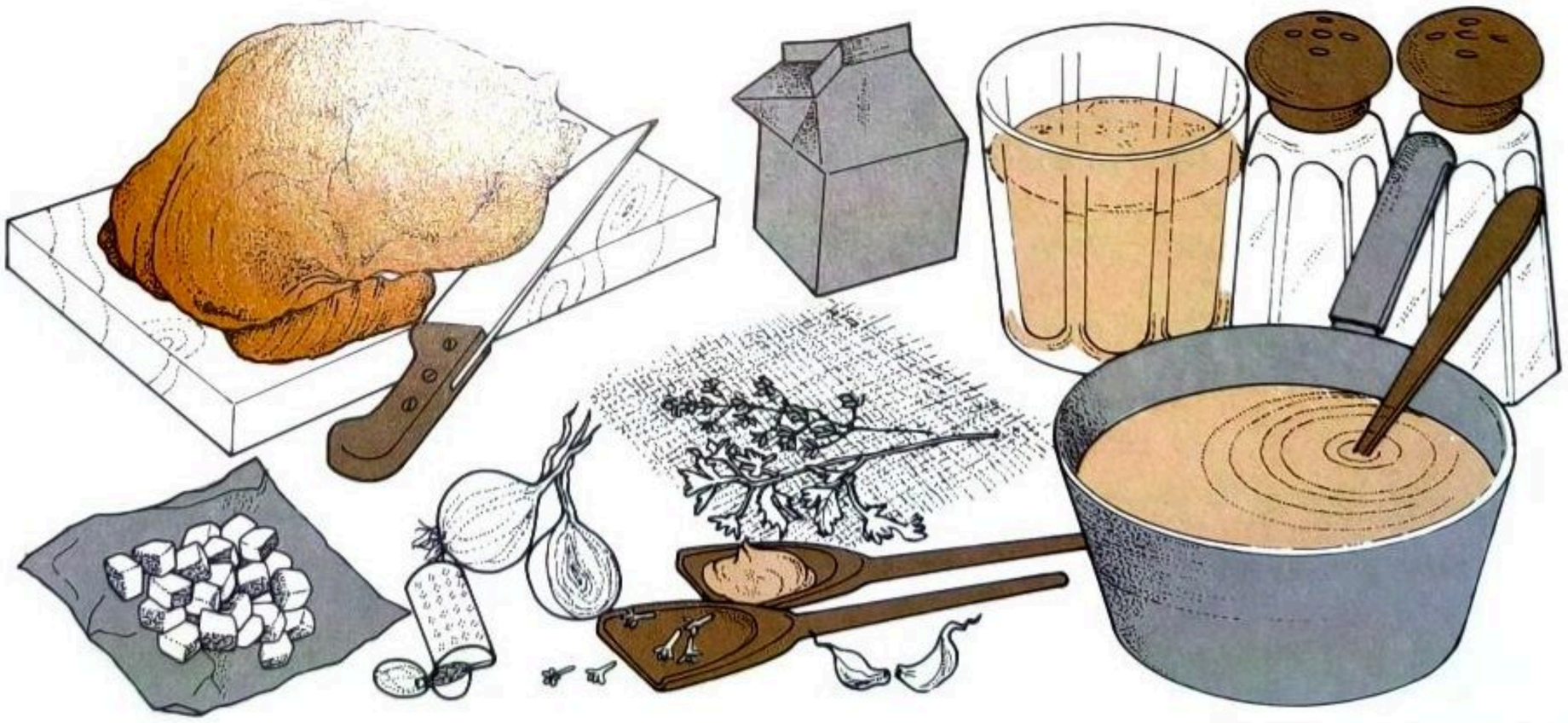
Consommé allo sherry

È consigliabile servire il consommé puro e lasciare ai commensali la facoltà di servirsi della quantità di Sherry che desiderano.
Può essere interessante tenere una piccola bottiglia di Sherry in cui sono stati lasciati a macerare 2 o 3 peperoncini piccanti per almeno 2 giorni.

Pollo alla paprika all'ungherese
(da fare in pentola a pressione)

1 pollo da 1 chilo e 200 grammi tagliato in 8 pezzi
100 grammi di lardo o pancetta tagliato a cubetti
1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
1 cucchiaio di paprika dolce
1 bicchiere di vino bianco secco
9 cucchiai di panna acida o panna fresca
9 cucchiai di brodo
2 chiodi di garofano
un mazzetto guarnito (alloro, timo e prezzemolo chiusi in garza)
1 spicchio di aglio
½ cucchiaio di concentrato di pomodoro
noce moscata
sale, pepe

Condire i pezzi di pollo con sale, pepe, noce moscata e infarinarli.
Sciogliere nella pentola a pressione aperta il lardo, dorarvi il pollo unire la cipolla e soffriggerla; aggiungere paprika e mezzo cucchiaio di farina e rosolare ancora brevemente. Bagnare col vino e farlo evaporare, aggiungere brodo, panna, chiodi di garofano, mazzetto guarnito, aglio e concentrato di pomodoro, mischiare, chiudere la pentola a pressione e cuocere per 20 minuti da quan-



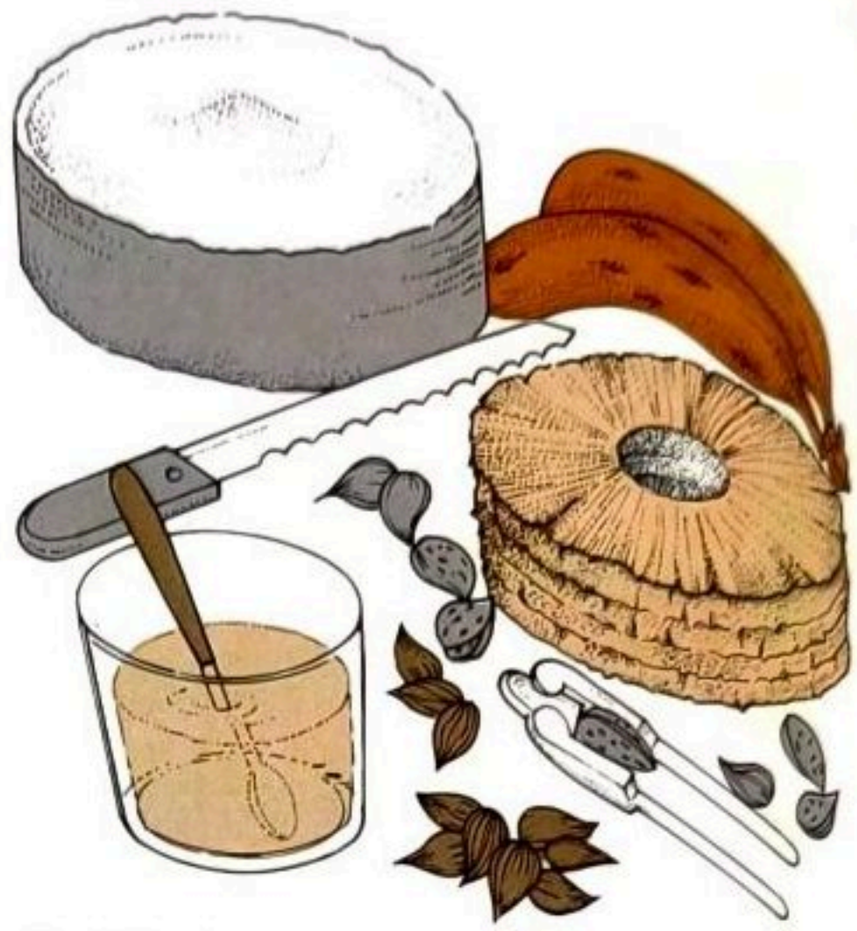
do inizia il sibilo. Togliere i pezzi di pollo, passare il sugo al passino e versarlo sul pollo. Disporre un letto di purè di patate su un piatto di portata fondo e mettervi al centro il pollo con la sua salsa.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Candela Hawaiiana

1 pan di Spagna da 200 grammi circa
4 fette di ananas conservato
2 banane
4 pinoli o mandorle spaccate a metà
4 cucchiai di panna montata dolcificata
4 cucchiai di sciroppo (acqua e zucchero in ugual quantità bolliti insieme)
1 cucchiaio di Kirsch

Dividere orizzontalmente il pan di Spagna. Servendosi di un tagliapasta ricavare 4 rondelle della grandezza delle fette di ananas. Mettere ciascuna di esse in un piattino da dessert e bagnarle con lo sciroppo misto al Kirsch.
Posarvi sopra una fetta di ananas, nel buco dell'ananas mettere un cucchiaio di panna montata e infilarvi mezza banana; sulla punta della banana infilare il pinolo o il pezzetto di mandorla per imitare lo stoppino (si può accentuare l'effetto della candela immergendo il pinolo nel cioccolato).



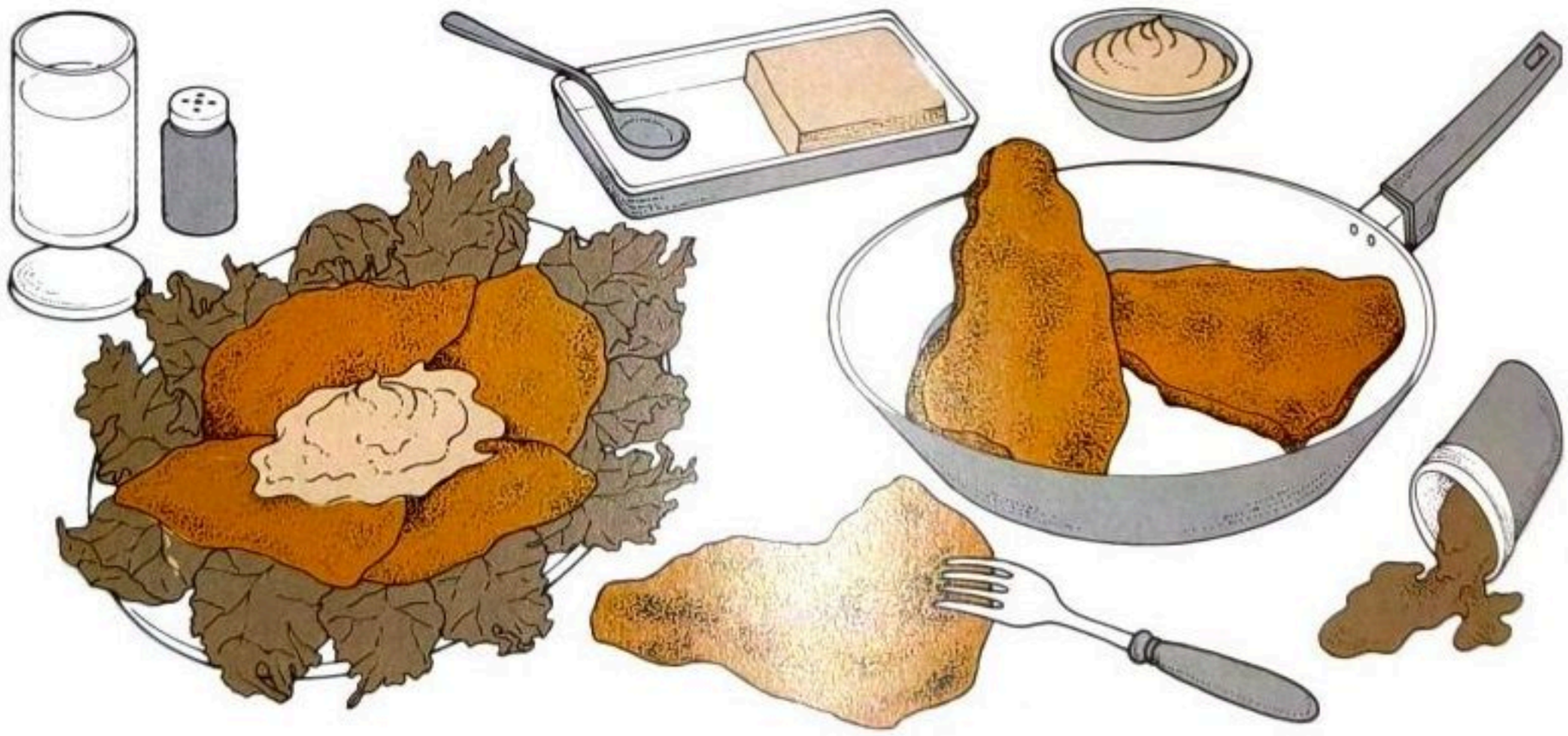
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Vermentino di Alghero.
Rosso: Sangue di Giuda, Sangiovese.

MENU 61 ▲▲

Pizza alla napoletana
Entrecôte au poivre vert
Insalata con condimento
Ketchup
Gorgonzola con il miele



Nota acquisti del giorno

4 bistecche di costa (manzo) da 200-250 grammi l'una • 1 confezione per pizza napoletana con relativi ingredienti • 1 barattolino di pepe verde • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 barattolino di miele raffinato • 3 etti di gorgonzola grasso • insalata a foglia mista sufficiente per 4 persone.

Dalla dispensa • burro chiarificato (vedi pag. 11) – whisky o brandy – mostarda di Digione – paprika dolce – Tomato Ketchup – senape inglese in polvere – olio – aceto – sale.

Sequenza di lavoro • Preparare la pizza napoletana e metterla in forno. Lavare l'insa-

lata. Preparare il condimento Ketchup. Preparare tutti gli ingredienti per fare l'entrecôte au poivre vert.

Entrecôte au poivre vert
(può essere fatto a tavola)

4 bistecche di costa (manzo) da 200-250 grammi l'una
2 cucchiai di burro chiarificato
3 cucchiai di whisky o brandy
3 cucchiai di pepe verde schiacciato grossolanamente
5 cucchiai di panna da cucina
sale
1 cucchiaio di mostarda di Digione

Rosolare a fiamma fortissima e da entrambe le parti la carne già salata; abbassare la fiamma e portarla al punto di cottura voluto. Sgocciolarla e tenerla in caldo fra due piatti. Al fondo di cottura aggiungere whisky o brandy, pepe verde e mostarda sciolta nella panna. Bollire per mezzo minuto e versare sopra la carne.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Condimento Ketchup

1 cucchiaio di aceto
3 cucchiai di olio
1 cucchiaio di paprika dolce

1 cucchiaio di Tomato Ketchup
½ cucchiaino di senape inglese in polvere (Colman's)
sale

Sciogliere con l'aceto paprika, senape e Ketchup, emulsionare con l'olio, aggiungere il sale e versare sull'insalata.

Gorgonzola col miele

Il miele va servito separatamente dal gorgonzola, come fosse una salsa.

Vini suggeriti

Rosso forte elegante: Gattinara, Carema.

MENU 62 ▲▲

Carciofi con salsa vinaigrette
Fettuccine al prosciutto e funghi
Filetti di sampietro ai capperi
Patate a vapore
Torta Mimosa

Nota acquisti del giorno

4 filetti o fette di sampietro o rombo • 500 grammi di fettuccine all'uovo fresche o 400 grammi secche • 4 grossi carciofi • qualche foglia di basilico • 2 limoni • prezzemolo • 1 chilo di patate novelle o piccole • 130 grammi di funghi coltivati • 100 grammi di prosciutto crudo grasso o magro tagliato sottile a macchina • 100 grammi di parmigiano • 1 bottiglietta di salsa vinaigrette o l'occorrente per farla (vedi ricetta a pag. 34) • 160 grammi di burro • 50 grammi di capperi • 1 torta Mimosa.

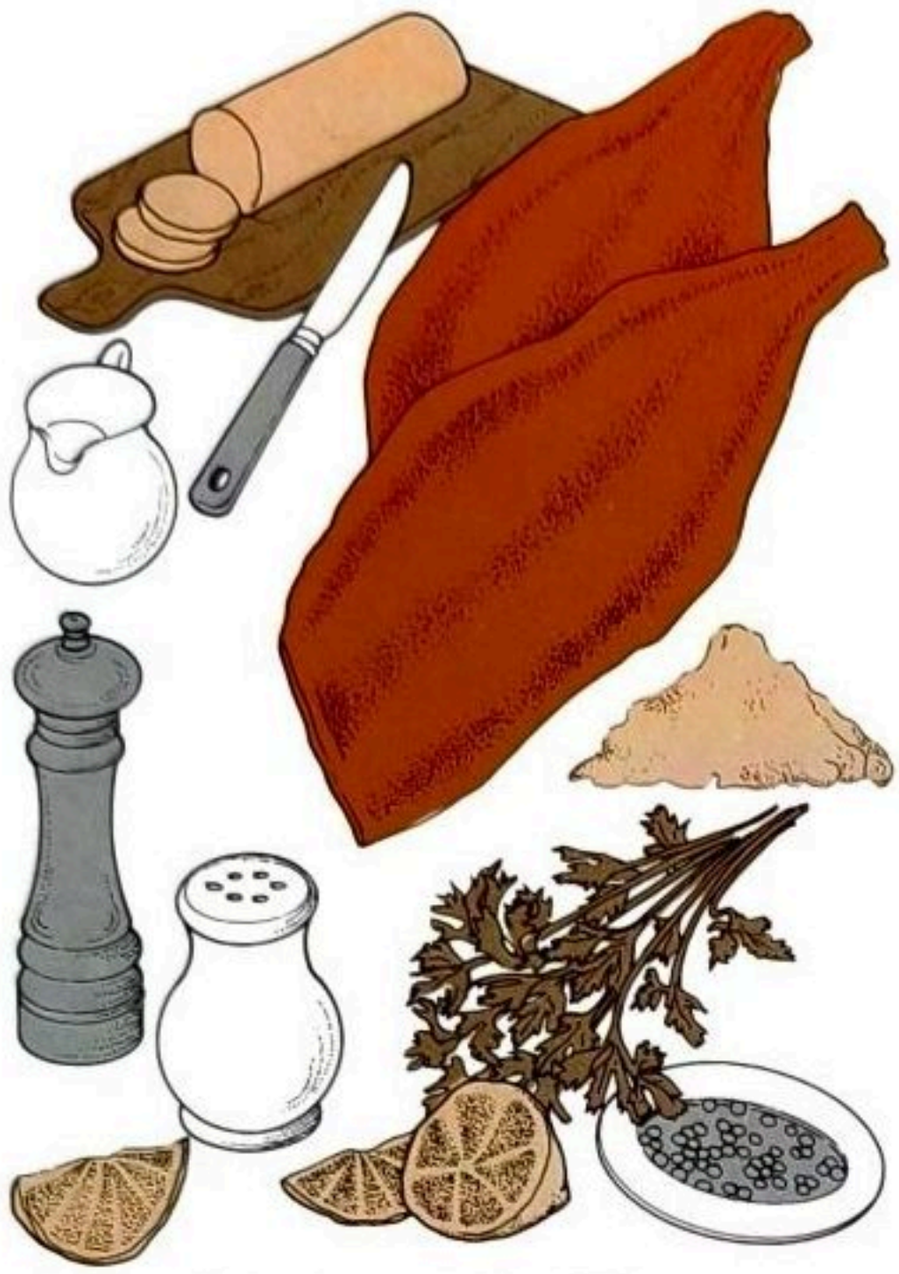
Dalla dispensa • farina – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Bollire i carciofi. Preparare la salsa vinaigrette. Mettere l'acqua per la pasta. Iniziare la cottura dei filetti di sampietro e buttare la pasta.

Carciofi con salsa vinaigrette

4 grossi carciofi
succo di limone
1 cucchiaino da tè di farina
una nocella di burro
2 decilitri (1 tazza) di salsa vinaigrette (vedi ricetta a pag. 34)
sale

Pulire i carciofi togliendo le foglie dure e ritagliando bene intorno al fondo, passarli subito con succo di limone per non farli annerire e metterli a bagno in acqua acidulata con limone. Sciogliere la farina in una tazzina di acqua e metterla in una pentola, aggiungere sale grosso, una nocella di burro, adagiarvi i carciofi e aggiungere acqua fredda fino a coprirli.
Bollire i carciofi finché sono teneri (da 10 a 15 minuti) e lasciarli nella loro acqua fino al momento di passarli nel piatto di portata, dopo averli ben scolati e leggermente strizzati per eliminare l'acqua. La salsa vinaigrette va servita a parte in salsiera.



Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

N.B. Si possono trovare in commercio carciofi surgelati o conservati. In tal caso, per la cottura si seguono le istruzioni sulla scatola.

Fettuccine con prosciutto e funghi

500 grammi di fettuccine all'uovo fresche (o 400 grammi secche)
130 grammi di funghi coltivati
100 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato sottile a macchina
75 grammi di burro
1 cucchiaino di basilico tritato
60 grammi di parmigiano
sale, pepe

Mentre sta bollendo l'acqua per la pasta, affettare i funghi e soffriggerli per 4 minuti in metà del burro; aggiungere il basilico tritato, il prosciutto tagliato in striscioline, sale e pepe, coprire la padella e lasciare sul fuoco per qualche minuto a calore minimo.
Quando le fettuccine saranno cotte e scolate, metterle in un piatto fondo da portata, aggiungervi il resto del burro in pezzettini e metà del parmigiano, mescolare delicatamente, poi versarvi sopra i funghi con relativo sugo. Il resto del parmigiano va servito a parte.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Filetti di sampietro ai capperi

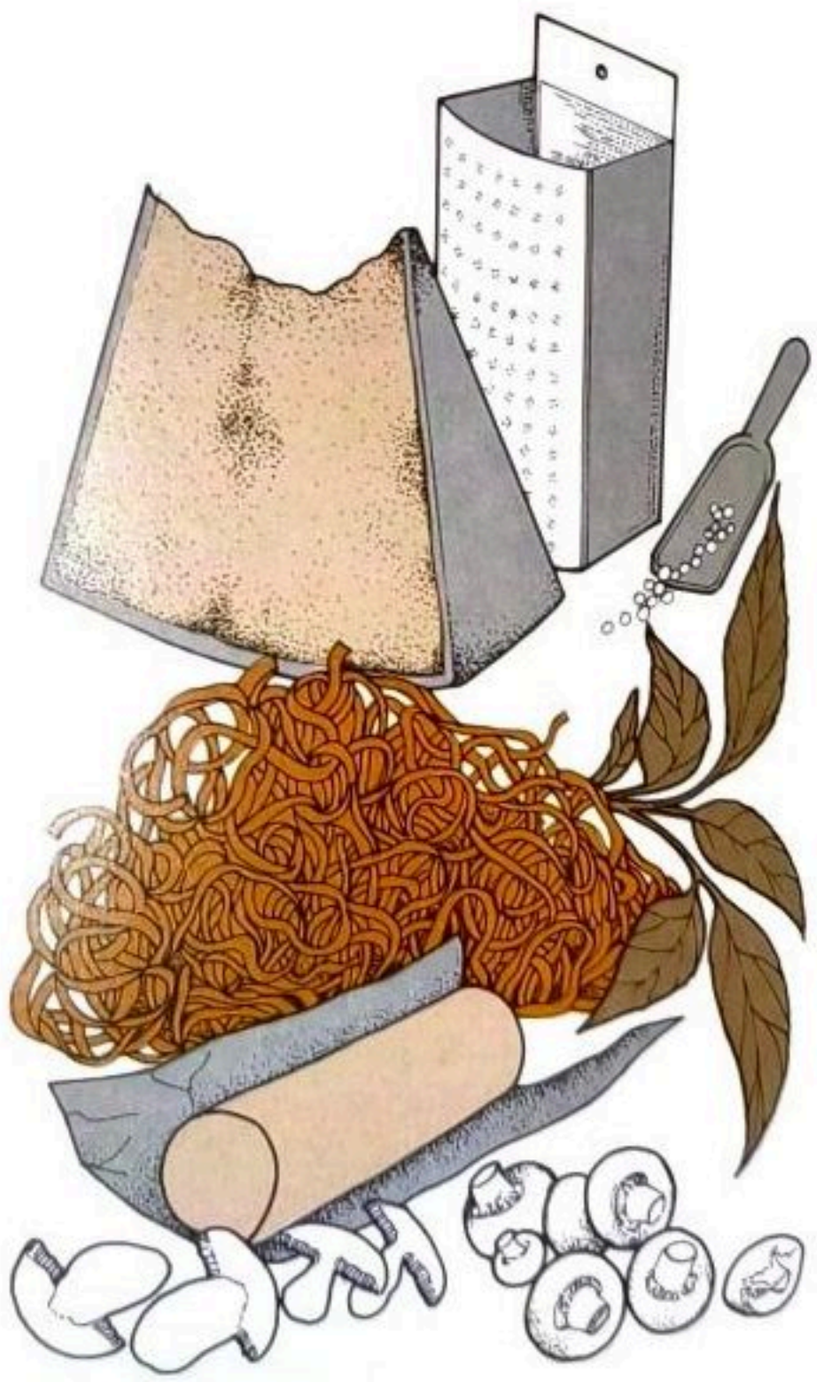
4 filetti o fette di sampietro o rombo a bagno in latte e sale, poi asciugati
75 grammi di burro
2 cucchiai di capperi tritati grossolanamente
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
farina
sale, pepe
polpa di limone

Infarinare i filetti di pesce e friggerli in 25 grammi di burro (cuocere 5 minuti per parte). Aggiungere sale (scarso) e pepe e mettere sul piatto di portata caldo.
Mettere i capperi in una casseruola insieme al resto del burro (cioè 50 grammi) e far sciogliere a fiamma bassissima. I capperi debbono scaldarsi ma non friggere. Aggiungervi dei piccoli pezzi di polpa di limone e, appena accenna a bollire, versare sopra il pesce e cospargere di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto: Cortese, Chambolle Musigny, Marcobrunner, Clastidio rosato.



MENU 63 ▲▲

Crêpes alla boscaiola
Piccioni « en cocotte »
Patate a vapore
Sundae viennese

Nota acquisti del giorno

600 grammi di funghi porcini o ovoli freschi (o conservati) • 4 piccioni • 1 fetta di pancetta piuttosto alta • 1 scatola da 80 grammi circa di teste di champignons • 110 grammi di burro • 2 uova • 1 chilo di patate novelle o piccole • 200 grammi di cipolline mondate • prezzemolo • timo • 1 limone • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 300 grammi di gelato alla vaniglia • 2 bustine di caffè istantaneo • 50 grammi di zucchero vanigliato • 50 grammi di lingue di gatto.

Dalla dispensa • farina – poco latte – olio – cipolla – aglio – vino bianco – estratto di carne – alloro – caffè – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare la pastella delle crêpes e fare il caffè. Mettere a cuocecere i piccioni. Fare le crêpes. Preparare i funghi per le crêpes. Mettere a cuocere le patate (vedi pag. 40). Completare le crêpes e montare la panna.

Crêpes alla boscaiola

8 crêpes (vedi ricetta crêpes veloci a pag. 30)
600 grammi di funghi porcini o ovoli freschi (o conseravti)
1 cucchiaio di cipolla tritata
la spremitura di 1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
½ bicchiere di vino bianco
40 grammi di burro
il succo di mezzo limone
sale, pepe

Pulire e affettare i funghi.
Imbiondire delicatamente la cipolla col burro, aggiungere la spremitura di aglio, il prezzemolo tritato e i funghi, rosolare il tutto a fuoco fortissimo per 5 minuti, bagnare col vino e continuare la cottura per altri 6 minuti a fuoco piuttosto vivo e condire con sale e pepe all'ultimo minuto. Distribuire i funghi sulle crêpes e piegarle in quattro (forma a ventaglio), adagiarle in pirofila imburrata sovrapponendole leggermente e passarle in forno caldo per 5 minuti.

Tempo di preparazione: 15 minuti con crêpes pronte, 35 minuti includendo la cottura delle crêpes.
Tempo totale: 50 minuti.

Piccioni « en cocotte »

4 piccioni
70 grammi di burro
1 fetta di pancetta piuttosto alta (75 grammi circa)
12 cipolline
6 cucchiai di vino bianco secco
½ cucchiaino di estratto di carne
un mazzetto guarnito composto di:
½ foglia di alloro
4 gambi di prezzemolo
1 rametto di timo
(chiusi in garza)
1 scatola da 80 grammi circa di teste di champignons

Imbrigliare i piccioni, condirli con sale e pepp e rosolarli nel burro a fuoco piuttosto dolce. A doratura completa, scolarli e tenerli in caldo coperti (si possono avvolgere in foglio di alluminio).
Tagliare la pancetta a bastoncini, aggiungerli al fondo di cottura insieme alle cipolline e dorarli leggermente. Togliere pancetta e cipolline, scartare buona parte del grasso del

fondo di cottura, aggiungere il vino e sfumarlo un pochino, aggiungere l'estratto di carne sciolto in 2 cucchiai di acqua e ridurre di un terzo mediante ebollizione.
Mettere di nuovo nella cocotte piccioni, cipolline e pancetta, aggiungere il mazzetto guarnito, coprire e cuocere in forno medio per 30 minuti. Alla fine aggiungere i funghi, lasciarli scaldare e insaporire.
Mandare in tavola nella cocotte in cui è stata fatta la cottura.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 45 minuti.

Sundae viennese

300 grammi di gelato alla vaniglia
2 tazze di caffè espresso forte, amaro e freddo
6 cucchiai di panna da pasticceria
1 cucchiaio di caffè istantaneo in polvere
3 cucchiaini di zucchero vanigliato
50 grammi di lingue di gatto

Montare la panna aggiungendo lo zucchero vanigliato e mischiandovi il caffè solubile soltanto quando è montata. Distribuire il gelato nei bicchieri, versarvi sopra il caffè freddo, guarnire con la panna montata e completare con lingue di gatto.

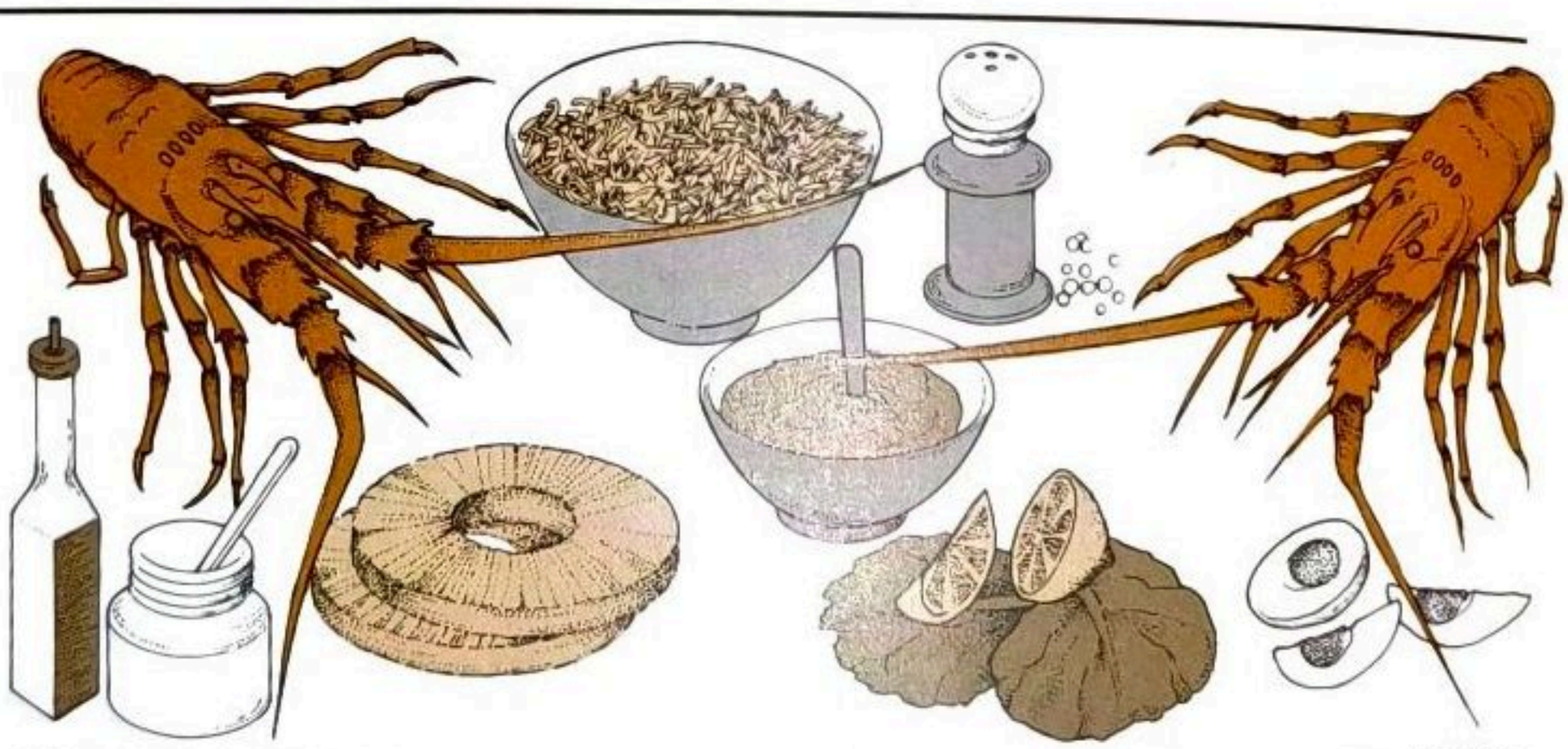
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti:

Rosso leggero: Nebbiolo giovane.

MENU 64 ▲▲▲

Aragosta alla pechinese
Crema di asparagi
Petti di pollo « Caruso »
Insalatina di primavera
Fragole « Marquise »

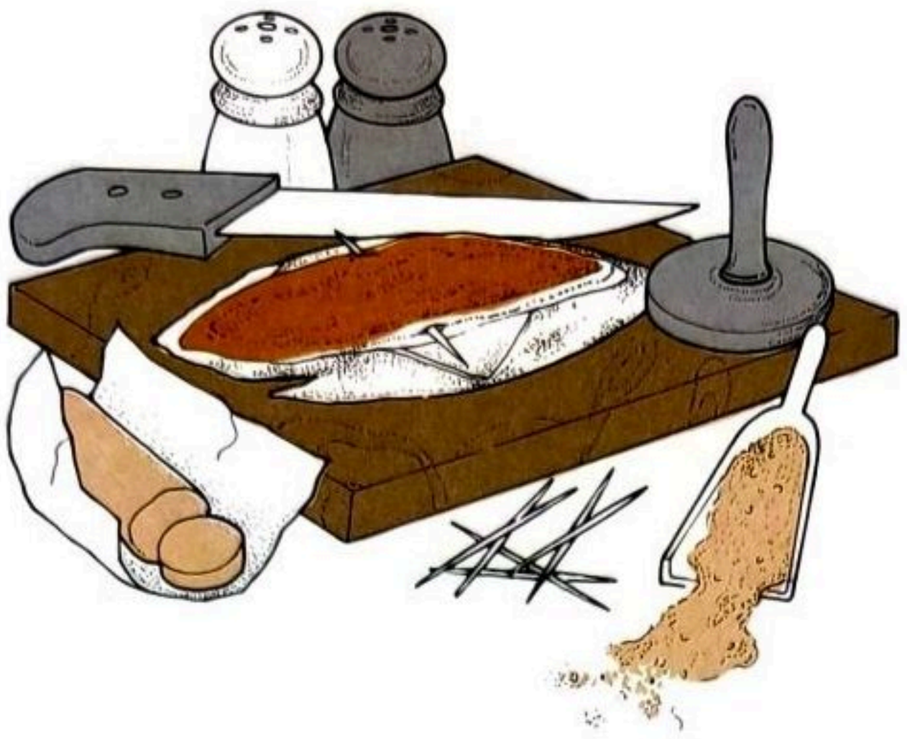


Nota acquisti del giorno

2 piccole aragoste da 300 grammi l'una • 600 grammi di petti di pollo o di tacchino • 1 scatola da 4 porzioni di crema di asparagi • 1 scatola da 250 grammi di bean sprouts (germogli di soya) • 1 vasetto di salsa Cocktail o l'occorrente per farla (vedi ricetta a pag. 26) • 100 grammi di prosciutto crudo tagliato a macchina • 1 pacchetto di sottilette • 40 grammi di burro • 1 uovo • ¼ di litro di panna da pasticceria • 1 piccolo ananas • 1 cespo di lattuga • insalatina mista per 4 • 500 grammi di fragole surgelate.

Dalla dispensa • Tabasco – pepe di Caienna – Worcestershire sauce – limone – farina – zucchero – zucchero vanigliato – Kirsch – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Lessare le aragoste e rassodare l'uovo. Preparare i petti di pollo per la cottura e lavare l'insalata. Completare l'aragosta. Cuocere i petti di pollo e scaldare la crema di asparagi. Preparare le fragole « Marquise ».



Aragosta alla pechinese

2 piccole aragoste da 300 grammi l'una, lessate e fredde
1 scatola da 250 grammi di bean sprouts (germoglio di soya)
2 fette di ananas fresco tagliate a cubetti
8 cucchiai di salsa Cocktail
8 gocce di Tabasco
1 pizzico di pepe di Caienna
½ cucchiaino scarso di Worcestershire sauce
il succo di mezzo limone
qualche foglia di lattuga
1 uovo sodo tagliato a quarti o a fettine

Spaccare a metà per il lungo le aragoste cotte, lavarle sotto acqua corrente per eliminare la parte gialla cremosa, estrarre la carne dal guscio e tagliarla a cubetti.
Lavare e asciugare il guscio.
Estrarre i germogli di soya dalla scatola, lavarli in uno scolapasta e tagliuzzarli grossolanamente.
Mischiare in una scodella aragosta, germogli di soya e cubetti di ananas e condirli con la salsa Cocktail mischiata al Tabasco, Worcestershire sauce, pepe di Caienna e succo di limone.
Foderare con la lattuga i 4 mezzi gusci di aragosta, disporvi il composto e decorare con fettine di uova sode.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale incluso cottura dell'aragosta: 50 minuti.

Crema di asparagi

Per conferire una maggiore morbidezza alla crema di asparagi già confezionata, è consigliabile l'aggiunta di una piccola quantità di panna fresca (circa 1 cucchiaio e mezzo a persona) mentre si scalda la crema, avendo cura di non farla bollire.

Petti di pollo « Caruso »

600 grammi di petti di pollo o di tacchino
100 grammi di prosciutto crudo tagliato a macchina
1 pacchetto di sottilette
2 cucchiai di farina
40 grammi di burro
sale, pepe

Dividere i petti di pollo o di tacchino in scaloppine e batterle, condirle con sale e pepe, allinearle sul tavolo, mettere su ognuna di esse un pezzo di sottiletta, coprirla col prosciutto e fermare con uno stecchino.
Infarinare e friggere in padella col burro.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Fragole « Marquise »

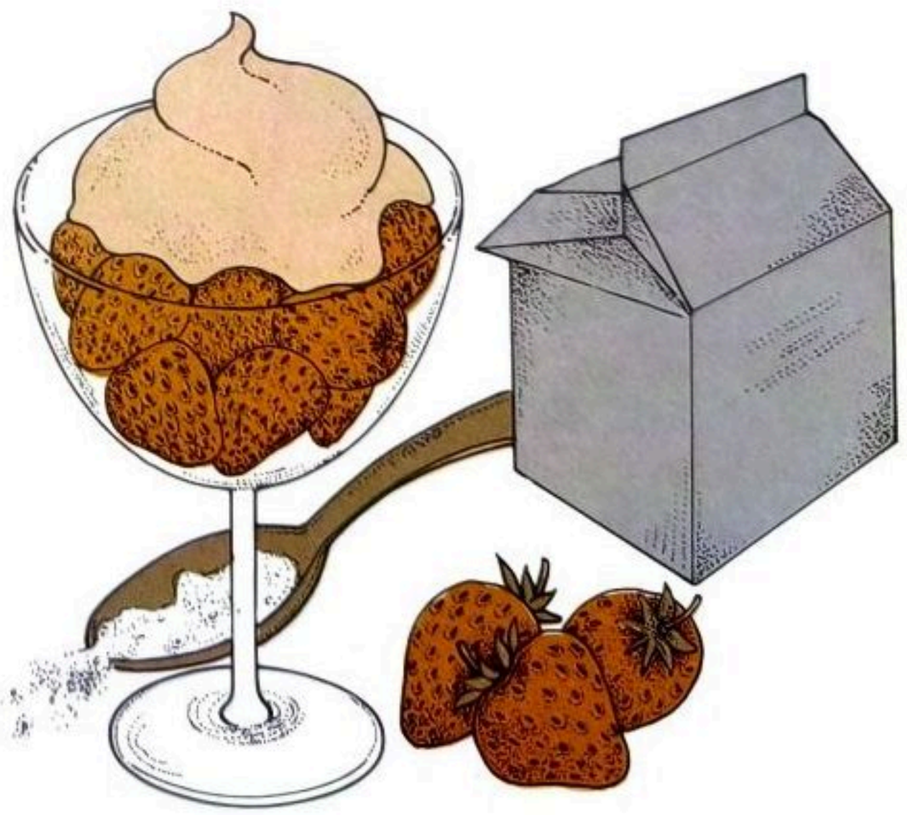
500 grammi di fragole surgelate
¼ di litro di panna da pasticceria
3 cucchiai di zucchero normale
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
2 cucchiai di Kirsch

Montare la panna unendo gradatamente lo zucchero vanigliato.
Tagliuzzare una metà delle fragole, condirle con zucchero e Kirsch e mischiarle alla panna montata. Disporre nelle coppe e decorare con il resto delle fragole intere.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Riesling Renano, Chassagne Montrachet, Rüdesheimer.



MENU 65 ▲▲▲

Asparagi freddi con maionese
Boula - Boula (Zuppa tahitiana)
Filetti di sogliola Saint-Germain
Salsa béarnaise
Pommes noisettes
Pesche flambées al Kirsch

Nota acquisti del giorno

500 grammi di filetti di sogliola • 1 scatola da 800 grammi di asparagi giganti • 1 vasetto di maionese da 250 grammi • 1 scatola di pesche sciroppate (8 pezzi) • 1 vasetto di salsa béarnaise • 1 bustina o scatola di crema di piselli (2 porzioni) • 1 piccola scatola di zuppa di tartaruga (2 porzioni) • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • 150 grammi di burro • prezzemolo ricciuto • 1 pomodoro • 1 chilo di patate.

Dalla dispensa • mollica di pane – Kirsch – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere in forno le pommes noisettes (vedi ricetta a pag. 21). Preparare gli asparagi freddi per la tavola. Fare i filetti di sogliola e, nel frattempo, scaldare la zuppa. Prima di andare a tavola, mettere le pesche sciroppate a intiepidire.

Asparagi freddi con maionese

1 scatola da 800 grammi di asparagi giganti (suggeriamo la scatola per ragioni di tempo)
1 vasetto di maionese da 250 grammi
1 mazzetto di prezzemolo
1 pomodoro a spicchi o intagliato a cestello

Aprire la scatola, scolare gli asparagi e sistemarli ben asciutti su un tovagliolo piegato su un piatto di portata. Decorare la parte scoperta del piatto col pomodoro e il prezzemolo ricciuto. La maionese si serve a parte in salsiera.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Boula - Boula (Zuppa tahitiana)

1 bustina o scatola di crema di piselli da 2 porzioni
1 piccola scatola di zuppa di tartaruga (Turtle Soup) da 2 porzioni
4 cucchiai di panna montata non dolcificata.

Preparare la crema di piselli secondo le istruzioni della busta o scatola, tenendola però un poco piú densa del solito. Scaldare la zuppa di tartaruga senza diluirla, mischiarla alla crema di piselli calda e suddividerla in 4 scodelle individuali di pyrex o di terracotta. Posarvi a galleggiare in superficie la panna montata e gratinare molto velocemente.

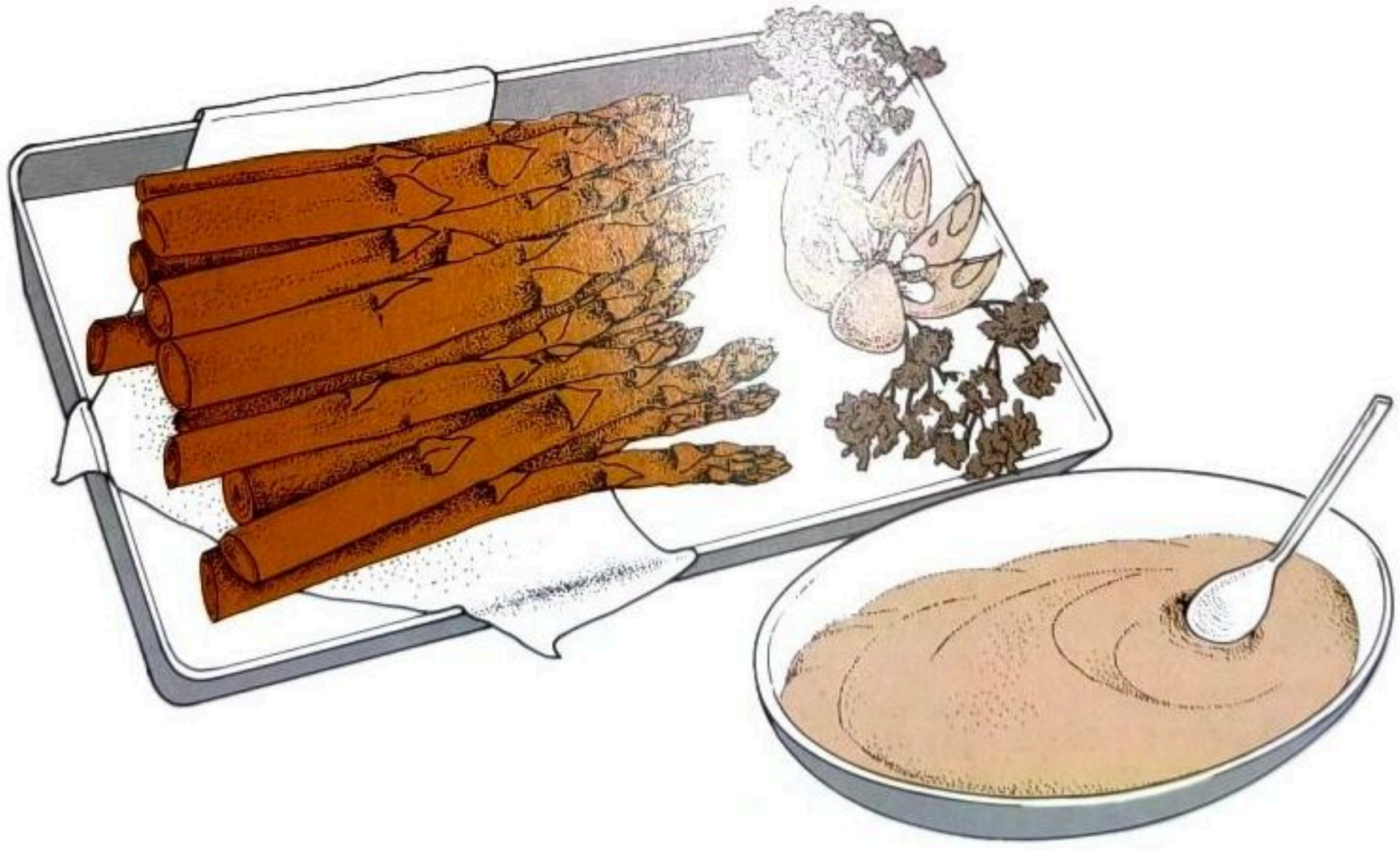
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Filetti di sogliola Saint-Germain

½ chilo di filetti di sogliola
40 grammi di burro
mollica di pane asciugata in forno e grattugiata
sale, pepe

Appiattire leggermente i filetti di sogliola, spennellarli con burro fuso e passarli nella mollica di pane grattugiata. Posarli in pirofila, cospargerli di sale e gratinarli per 3 minuti, girarli e gratinarli dall'altra parte per altri 2 minuti. Servire con pommes noisettes e salsa béarnaise.

Tempo di preparazione: 10 minuti.



Pesche flambées al Kirsch

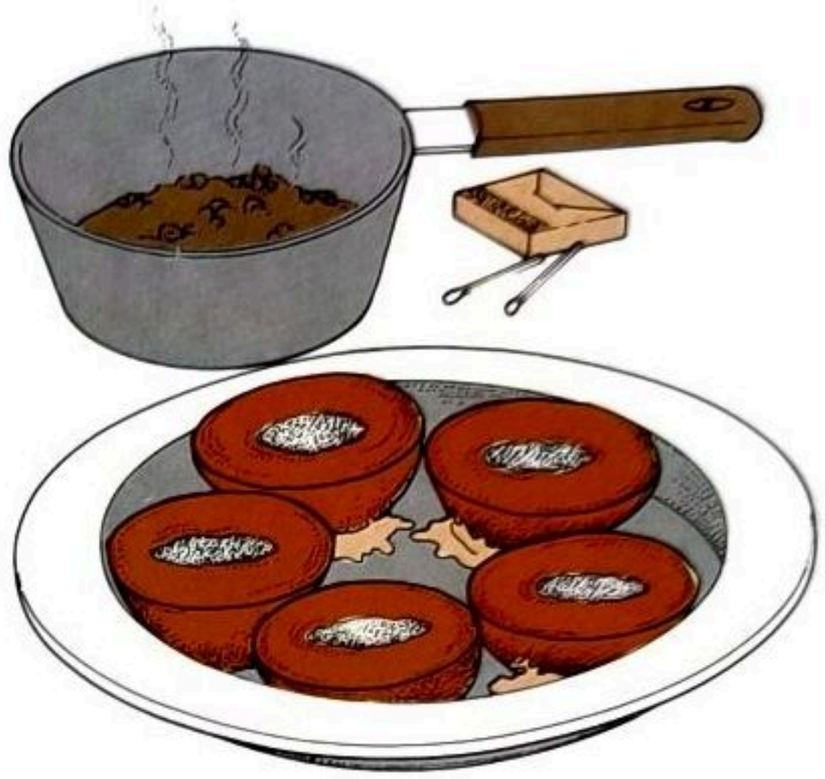
8 mezze pesche sciroppate
2 bicchierini di Kirsch

Intiepidire le pesche nel loro sciroppo, posarle nel piatto di portata molto caldo, scaldare il Kirsch in un piccolo pentolino, dargli fuoco e versarlo fiammeggiante sulle pesche (l'ultima parte può essere fatta a tavola su un apposito fornello).

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Spumante secco.



MENU 66 ▲▲▲

Tagliolini fritti alla cinese (Ch'ao Mien)
Medaglioni di vitello all'Armagnac
Pommes Duchesse
Macedonia di frutta allo Champagne

Nota acquisti del giorno

8 piccoli medaglioni di vitello da 50 grammi l'uno • 300 grammi di tagliolini cinesi • 100 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 6 uova • 100 grammi di strutto o margarina • 50 grammi di prosciutto cotto (una sola fetta) • 1 scatola di macedonia di frutta • 1 vasetto da 2 once (56 grammi) di gamberetti conservati • 1 bustina di funghi secchi • 5 funghi cinesi conservati in liquido (eventualmente champignons freschi) • 4 champignons piuttosto grandi • prezzemolo • 1 chilo di patate • 1 bottiglietta da ¼ di Champagne • 1 cipollina novella o 1 porro • 1 pane in cassetta.

Dalla dispensa • salsa di soya – olio – scalogno – estratto di carne – Armagnac – 1 limone – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere le patate per le pommes Duchesse (vedi ricetta a pag. 82). Preparare tutto l'occorrente per i medaglioni di vitello all'Armagnac. Mettere in forno le pommes Duchesse e i crostoni di pane. Cuocere i tagliolini. Cuocere i medaglioni e intanto condire la macedonia e metterla in frigo.

Tagliolini fritti alla cinese (Ch'ao Mien)

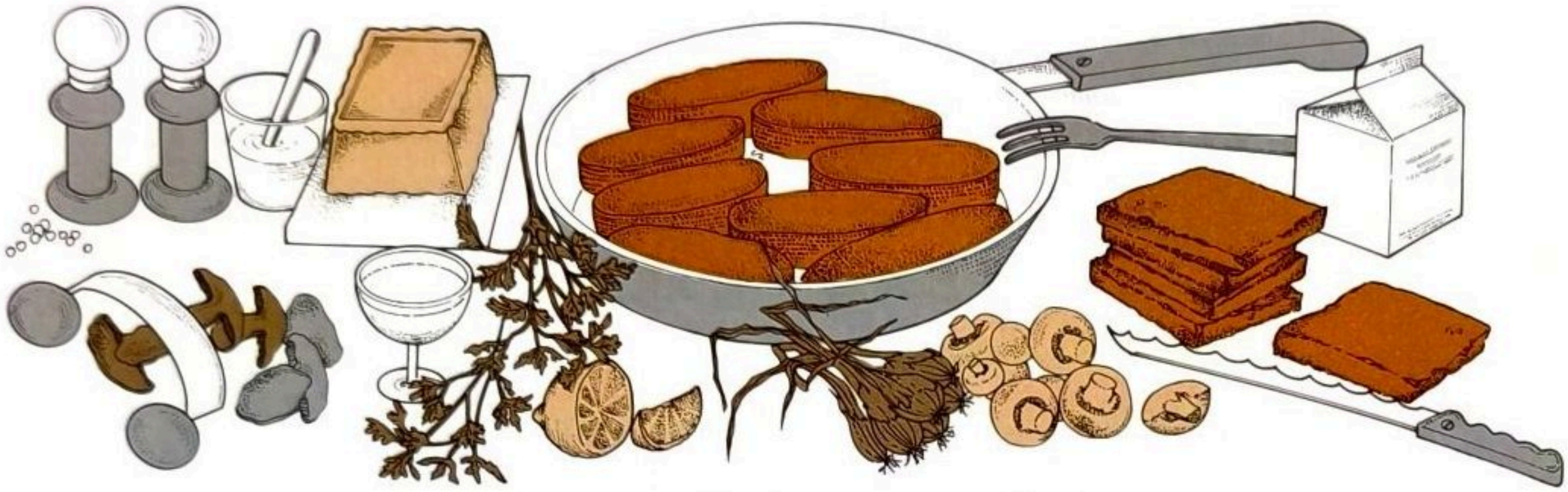
300 grammi di tagliolini cinesi
50 grammi di prosciutto cotto tagliato a dadini
1 vasetto da 2 once (56 grammi) di gamberetti conservati
5 funghi cinesi conservati (sostituibili con champignons freschi)
1 cucchiaio di salsa di soya
1 cucchiaio di cipollina novella tritata (o verde di porro)
3 cucchiai di strutto o margarina o olio
2 uova intere
sale, pepe

Bollire i tagliolini in abbondante acqua salata, passarli subito in acqua fredda cui è stato aggiunto un cucchiaio di olio, poi stenderli su un panno umido per farli asciugare.
Scaldare strutto o margarina o olio in una grande padella e farvi saltare per qualche minuto i gamberetti asciutti, il prosciutto, i funghi tagliuzzati e poi unire i tagliolini e friggere per 3-4 minuti.
Aggiungere le uova appena disfatte (non battute) e friggere per altri 3 minuti, mescolando continuamente.
Completare con soya e cipollina o verde di porro.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Medaglioni di vitello all'Armagnac

8 piccoli medaglioni di vitello da 50 grammi l'uno
8 crostoni di pane in cassetta
40 grammi di burro
8 pezzi di funghi secchi ammollati e tritati
1 scalogno tritato
½ cucchiaino di estratto di carne diluito in 2 cucchiai di acqua
4 cucchiai di Armagnac
6 cucchiai di panna da cucina



1 cucchiaino di succo di limone
sale, pepe

Decorazione: 4 testine di champignons intagliate, glassate e decorate al centro con un pizzico di prezzemolo tritato.

Togliere la crosta alle fette di pane, essiccarle in forno e tenerle in caldo.
Mettere in tegame burro, funghi secchi e scalogno, friggere per qualche minuto, poi aggiungere la carne condita con sale e pepe; dorarla da entrambi i lati, bagnare con l'Armagnac e fiammeggiare.

Sgocciolare la carne e posarla sui crostoni caldi; coprire e tenere in caldo. Al fondo di cottura aggiungere l'estratto di carne diluito con l'acqua e la panna. Bollire qualche minuto per tirare la salsa, aggiungere il limone e versare la salsa sulla carne posata sui crostoni.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Vini suggeriti

Champagne o Spumante secco.

MENU 67 ▲▲▲

Avocado Fool
Faraona allo Champagne
Purè di patate
Spinaci al burro
Coppa « Dame Blanche »

Nota acquisti del giorno

1 faraona • 150 grammi di burro • ½ litro di panna da pasticceria • 2 uova • 1 piccola scatola di ananas conservato • 1 piccola scatola di pesche sciroppate • 2 avocado • 1 cipolla • 1 pomodoro • prezzemolo • 1 limone • 1 scatola di purè di patate • 1 scatola di spinaci surgelati • 1 piccola scatola di peperoni conservati al naturale • ½ bottiglia di Champagne o spumante di primissima qualità • 300 grammi di gelato alla vaniglia • 1 piccolo barattolo di marmellata di albicocche.

Dalla dispensa • scalogno – farina – alloro – brandy – Worcestershire sauce – Tabasco – paprika dolce – Grand Marnier – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere la faraona. Preparare l'avocado Fool e metterlo in frigo. Preparare gli spinaci al burro e il purè di patate. Preparare la coppa « Dame Blanche ».

Avocado Fool

2 avocado maturi
1 cucchiaio di cipolla tritata
4 cucchiai di panna montata non zuccherata
1 cucchiaio di brandy
1 cucchiaio di dadolini di peperone conservato
1 cucchiaio di dadolini di polpa di pomodoro
1 cucchiaio di succo di limone
Worcestershire sauce
poche gocce di Tabasco
1 cucchiaino di paprika dolce
sale

Spaccare longitudinalmente gli avocado, scavarne la polpa, metterla in un piatto fondo e schiacciarla piuttosto grossolanamente con una forchetta. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione della paprika, mischiare, riempire di nuovo i mezzi gusci degli avocado, spruzzarli con paprika e metterli in frigo per almeno mezz'ora.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

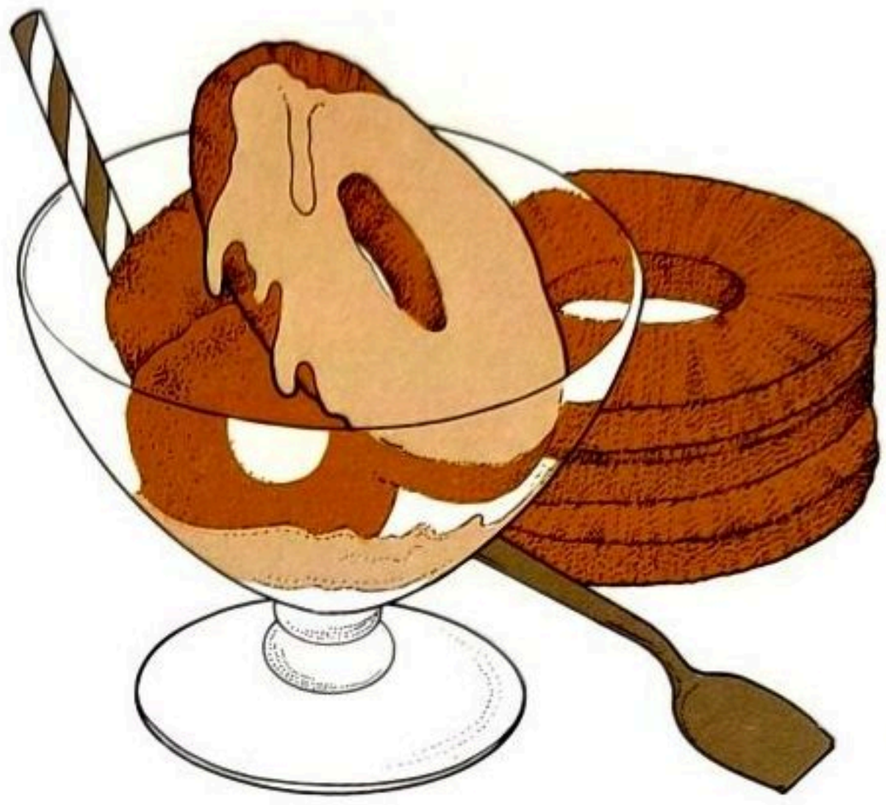
Faraona allo Champagne

1 faraona
50 grammi di burro
2 cucchiai di cipolla tritata finemente

1 cucchiaio da tè di scalogno tritato finemente
30 grammi di roux bianco (15 grammi di farina e 15 di burro fritti brevemente insieme)
½ litro di Champagne o spumante di primissima qualità
¼ di litro di panna
2 rossi d'uovo
1 foglia di alloro
sale, pepe

Dividere la faraona in 8 parti, condirla con sale e pepe, metterla in teglia pesante insieme al burro freddo, cipolla e scalogno e stufare molto lentamente per 20 minuti, a pentola coperta, senza farla colorire limitandosi a mescolare di tanto in tanto.
Alzare la fiamma, aggiungere tutto lo Champagne e lasciar bollire per qualche minuto. Diluire il roux con un po' di fondo di cottura, metterlo nella teglia insieme alla foglia di alloro e terminare la cottura della faraona. Estrarre i pezzi di faraona e tenerli in caldo. Aggiungere metà della panna al fondo di cottura e bollire a fuoco forte per ispessire la salsa. Togliere il grasso in eccesso, diluire i 2 tuorli d'uovo nella panna rimasta e versarla nella salsa; scaldare per addensare senza far bollire per non stracciare le uova.
Fare, sul piatto di portata, una corona divisa a metà, cioè metà purè di patate e metà spinaci al burro e mettere al centro la faraona con un poco della sua salsa. Il resto della salsa va mandato a tavola in salsiera.

Tempo di preparazione: 50 minuti.



Coppa « Dame Blanche »

300 grammi di gelato alla vaniglia
4 fette di ananas conservato
4 mezze pesche sciroppate
4 cucchiai di salsa di albicocche (marmellata di albicocche scaldata con poca acqua e 1 cucchiaio di Grand Marnier - passata al passino)

Mettere in coppe ghiacciate il gelato alla vaniglia, la fetta di ananas, la mezza pesca e coprire con salsa di albicocche.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco medio secco: Riesling dei Berici.
Rosso di buon corpo: Cabernet dei Berici.

MENU 68 ▲▲

Agnolotti o tagliatelle al burro e salvia
Medaglioni di capriolo Diana
Piselli al burro
Meringa Negrita

Nota acquisti del giorno

600 grammi di agnolotti freschi o 400 grammi di tagliatelle all'uovo • 600 grammi di filetto o coscia di capriolo giovane tagliato in medaglioni • ½ litro di panna da pasticceria • 180 grammi di burro • 100 grammi di parmigiano • 1 scatola di piselli surgelati • salvia • prezzemolo • 4 coppie di meringhe • 50 grammi di zucchero a velo vanigliato • 50 grammi di cacao amaro in polvere • 50 grammi di graniglia di cioccolato.

Dalla dispensa • estratto di carne – farina – brandy – limone – sale – pepe – Worcestershire sauce – burro chiarificato (vedi pag. 11).

Sequenza di lavoro • Montare la panna e tenerla in luogo fresco. Iniziare la cottura dei medaglioni di capriolo. Cuocere gli agnolotti o tagliatelle e intanto cuocere i piselli al burro.

Agnolotti o tagliatelle al burro e salvia

600 grammi di agnolotti freschi
o 400 grammi di tagliatelle all'uovo
120 grammi di burro
3 foglie di salvia
½ cucchiaino di estratto di carne diluito in 8 cucchiai di acqua
80 grammi di parmigiano grattugiato
sale, pepe

Poco prima di mettere la pasta a cuocere, sciogliere il burro in un piccolo tegame insieme alle foglie di salvia e lasciare soffriggere quest'ultima senza far annerire il burro. Togliere le foglie di salvia, versare nel tegame l'acqua con estratto di carne, aggiungere il pepe e lasciare bollire qualche minuto per far addensare.
Scolare la pasta, passarla nel piatto di portata, versarvi sopra la salsa e parte del parmigiano, mescolare e mandare in tavola col resto del parmigiano in formaggiera.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Medaglioni di capriolo Diana

600 grammi di filetto o coscia di capriolo giovane
1 cucchiaio di farina
6 cucchiai di brandy
12 cucchiai di panna (possibilmente panna acida)
½ cucchiaio di prezzemolo tritato
poche gocce di succo di limone
poche gocce di Worcestershire sauce
2 cucchiai di burro chiarificato
sale, pepe

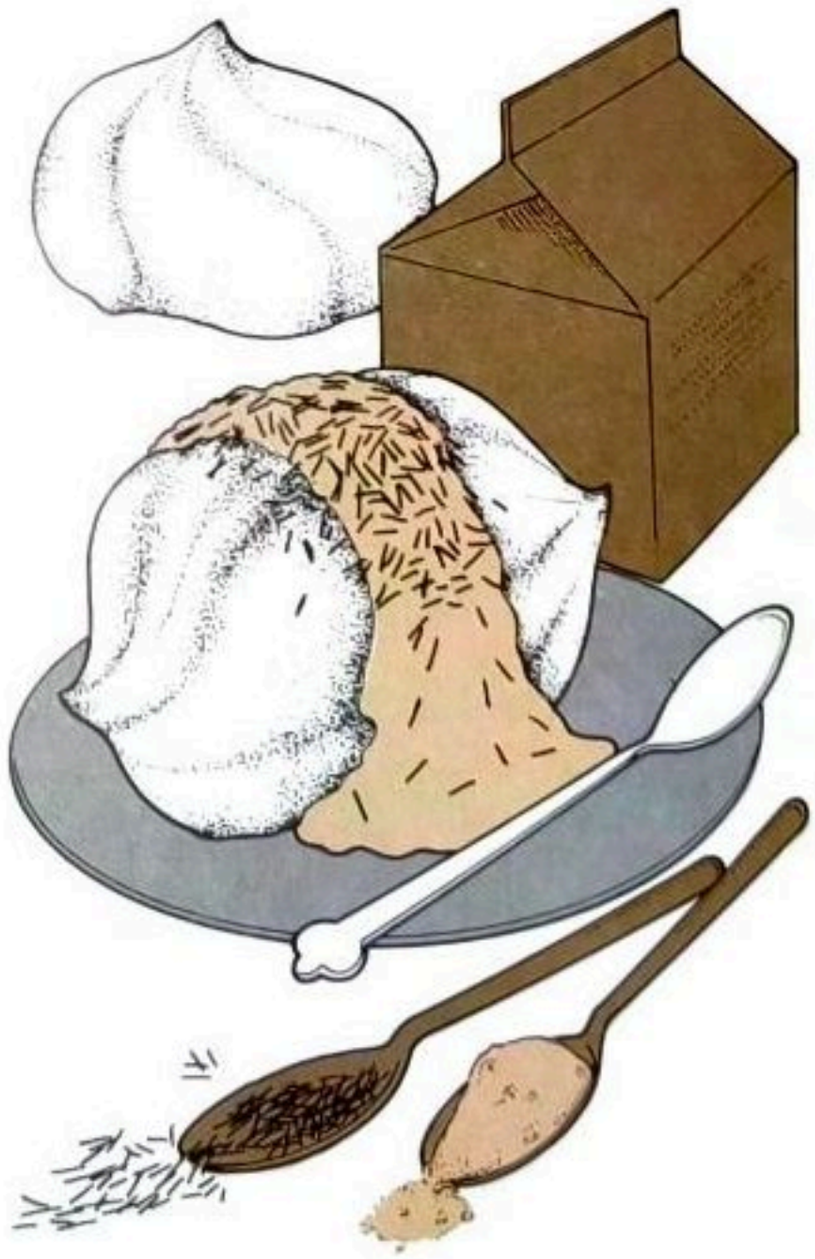
Tagliare la carne a medaglioni, snervarli e appiattirli col batticarne, condirli con sale e pepe, infarinarli e dorarli a fuoco vivo nel burro chiarificato. Bagnare col brandy, fiammeggiare e sgocciolare subito i medaglioni tenendoli in caldo fra due piatti.
Al fondo di cottura aggiungere la panna e bollire fino a ridurla a metà. Completare la salsa con limone, Worcestershire sauce e prezzemolo e mettervi di nuovo i medaglioni. Spegnere dopo mezzo minuto e passarli nel piatto di portata insieme alla salsa, contornati di piselli al burro.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Meringhe Negrita

4 coppie di meringhe (ottenibili in commercio)
¼ di litro di panna da pasticceria
3 cucchiai di zucchero a velo vanigliato
1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
1 cucchiaio di graniglia di cioccolato

Montare la panna aggiungendo lo zucchero poco alla volta; alla fine, aggiungere delicatamente il cacao.



Formare le coppie di meringhe mettendo al centro abbondante panna montata; disporle nel piatto di portata e decorarle con la graniglia di cioccolato.

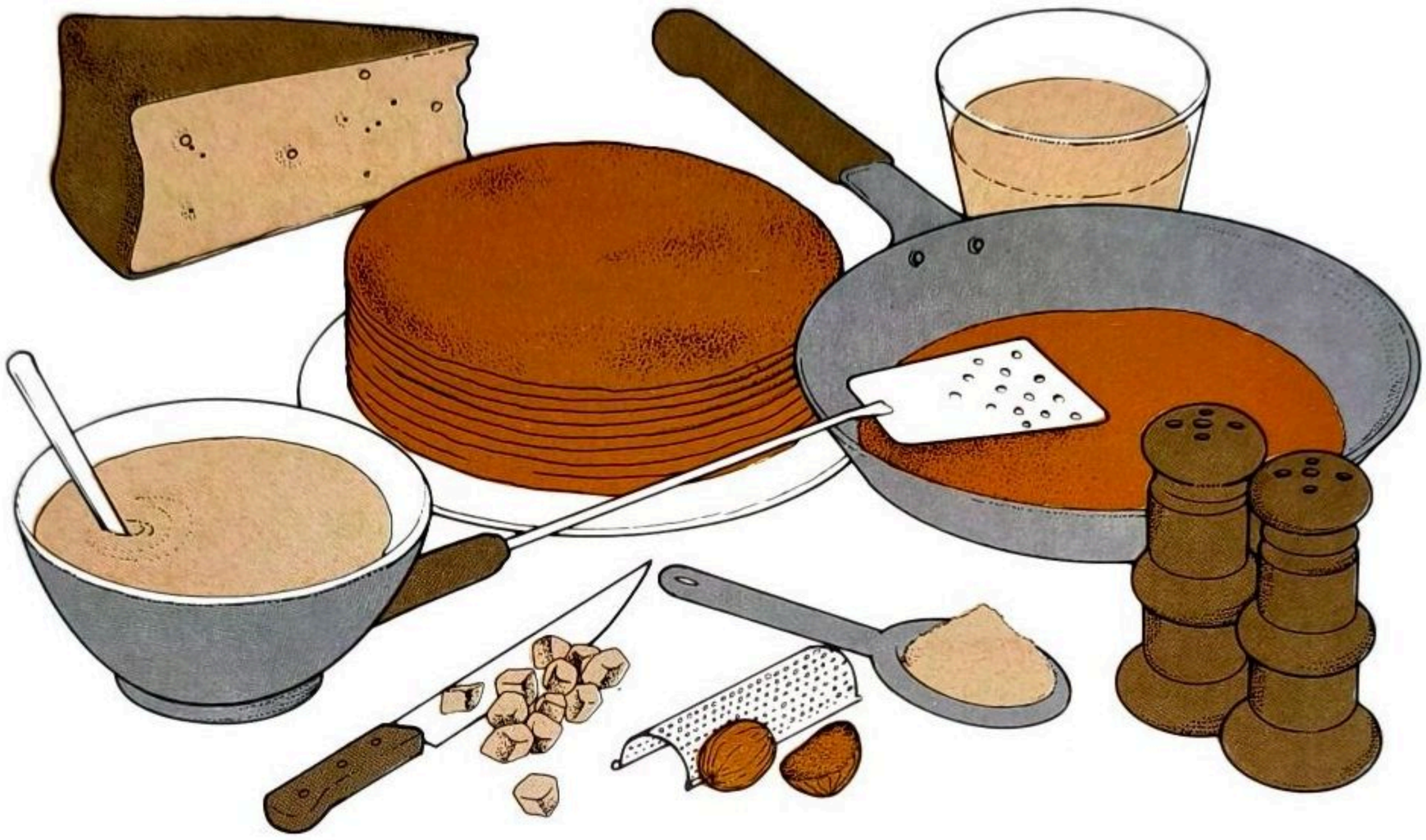
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco non troppo profumato: Sauvignon, Graves.
Rosso di buon corpo: Grumello, Chambertin.

MENU 69 ▲▲

Crêpes alla valdostana
Prosciutto cotto e würstel con crauti
Patate bollite
Pesche Alexandra



Nota acquisti del giorno

1 grossa fetta di prosciutto cotto tipo Praga da 400 grammi circa (possibilmente affumicato) • 4 würstel di Francoforte o di Vienna o Krainer o Bockwurst • 350 grammi di fontina valdostana • 2 uova • 200 grammi di farina • 1 chilo di patate • ¼ di litro di panna da cucina • 1 scatola da ¼ di litro di crema di sedano • 1 scatola da 850 grammi di Sauerkraut precotti • 1 barattolo piccolo di marmellata di fragole • 1 bottiglietta di salsa Melba • 1 piccola scatola di pesche sciroppate • 50 grammi di mandorle sfilettate e tostate • 1 piccolo pan di Spagna.

Dalla dispensa • poco latte – parmigiano – noce moscata – zucchero – Grand Marnier – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Fare le crêpes e completarle per il forno. Mettere a lessare le patate. Scaldare prosciutto, würstel e crauti e intanto preparare le pesche Alexandra.

Crêpes alla valdostana

8 crêpes (vedi ricetta per crêpes veloci a pag. 30)
350 grammi di fontina valdostana (tritata grossolanamente)
1 scatola da ¼ di litro di crema di sedano (oppure ¼ di litro di besciamella)
¼ di litro di panna da cucina
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
un pizzico di noce moscata
sale, pepe

Mischiare a freddo crema di sedano e panna profumandola con noce moscata e pepe; versare ¼ del totale di questa crema profumata sulla fontina e lavorarla un poco col cucchiaio di legno per ottenere un impasto di buona consistenza.
Suddividere l'impasto sulle crêpes, ripiegare i lati all'interno e arrotolarle come cannelloni. Imburrare una pirofila da forno, mettervi sul fondo qualche cucchiaio della crema profumata, adagiarvi le crêpes sovrapponendole leggermente, cospargerle col resto della crema e spolverarle col parmigiano.
Cuocere in forno caldissimo per 12 minuti.

Tempo di preparazione: con crêpes già pronte 8 minuti, includendo cottura delle crêpes: 25 minuti.

Tempo totale: 40 minuti.

Tavola a fronte:
Menu 56 pag. 86

Prosciutto cotto e würstel con crauti

1 scatola da 850 grammi circa di Sauerkraut precotti
1 spessa fetta di prosciutto cotto tipo Praga da 400 grammi circa
4 würstel di Francoforte
o würstel di Vienna
o würstel Krainer
o würstel Bockwurst

Scaldare i crauti in casseruola, dividere il prosciutto in 4 parti uguali e posarlo sui crauti a scaldarsi. Scaldare i würstel in acqua leggermente salata e montare il piatto.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Pesche Alexandra

1 piccolo pan di Spagna
4 mezze pesche sciroppate
4 cucchiai di salsa Melba
4 cucchiai di sciroppo (metà acqua e metà zucchero bolliti insieme)
1 cucchiaio di Grand Marnier
4 cucchiaini di marmellata di fragole
1 cucchiaio di mandorle sfilettate e tostate

Dividere a metà trasversalmente il pan di Spagna e servendosi del tagliapasta, ricavarne 4 tondini della grandezza delle pesche; posare ciascuno di essi in una coppa larga, inzupparli col Grand Marnier misto allo sciroppo, mettervi al centro un cucchiaino di marmellata di fragole e sopra la mezza pesca ben asciutta e con la parte convessa in alto. Cospargere di salsa Melba e di filetti di mandorle tostate.

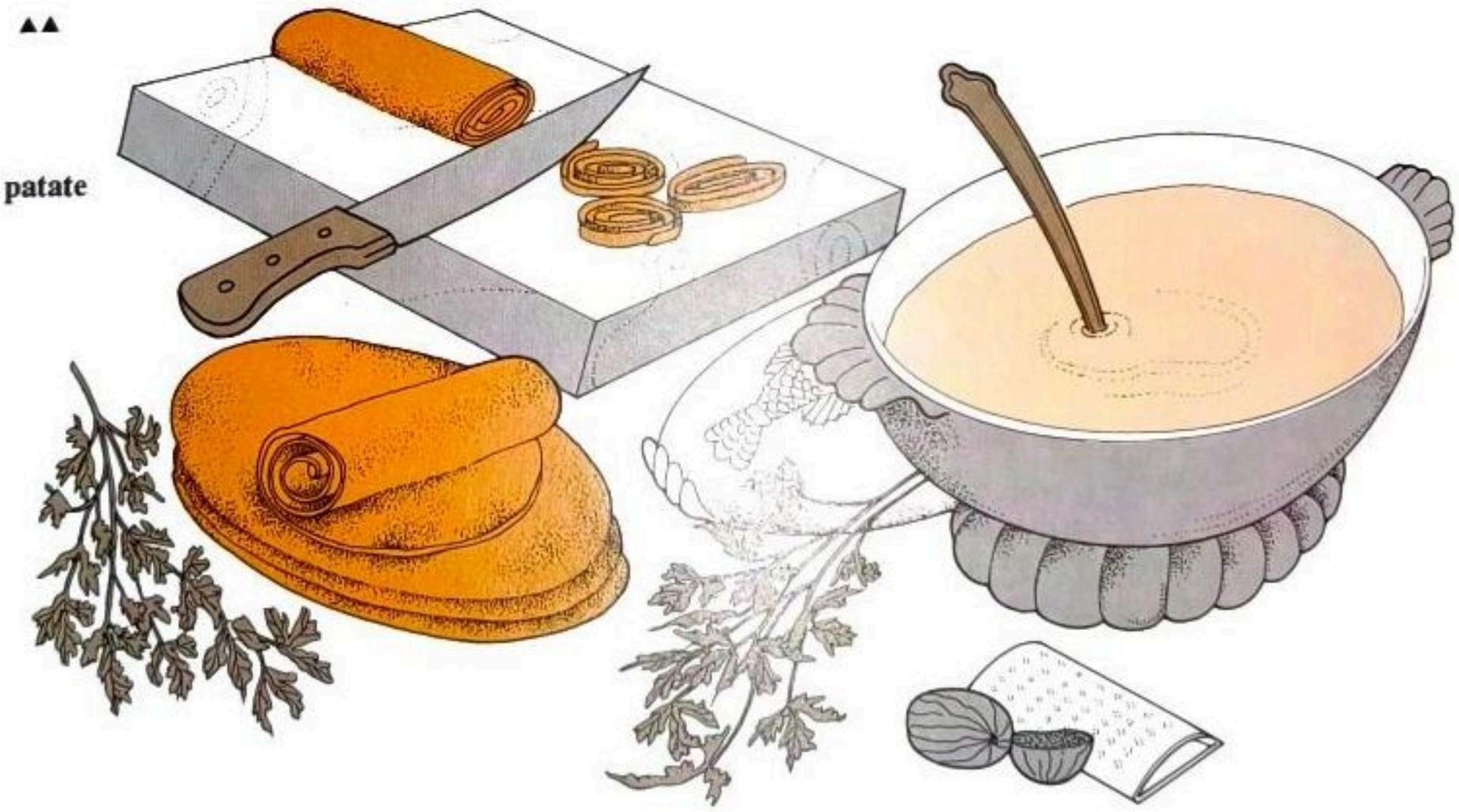
Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Rosso: Vernaccia di Serra Petrona, Lambrusco secco di Sorbara.
Col dessert: Sherry oloroso o Vinsanto.

MENU 70 ▲▲

Consommé Célestine
Quaglie con le olive
Purè di spinaci e purè di patate
Montebianco



Nota acquisti del giorno

8 quaglie • 4 salsicce • 8 fette di pancetta tagliata a nacchina • 1 scatola da 4 porzioni di consommé di pollo • 200 grammi di olive nere • 100 grammi di burro • 1 scatola di spinaci surgelati • 1 scatola di purè di patate • 1 piccola confezione di panna da cucina • prezzemolo • fines herbes (cerfoglio, dragoncello, erba cipollina) • salvia • rosmarino • alloro • 1 montebianco.

Dalla dispensa • farina – 1 uovo – poco latte – noce moscata – vino bianco secco – estratto di carne – poco brodo o dadi – cipolla – burro chiarificato (vedi pag. 11) – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare le due crêpes. Preparare le quaglie per la cottura. Iniziare il consommé Célestine. Cuocere le quaglie e intanto preparare i due purè.

LES VINS DE LÉLITE

Tavola a fronte:
Menu 59 pag. 92

Consommé Célestine

1 scatola da 4 porzioni di consommé di pollo
2 crêpes tagliate alla julienne finissima
1 cucchiaio raso di prezzemolo tritato
noce moscata
1 cucchiaio di trito finissimo di fines herbes (cerfoglio, dragoncello, erba cipollina)
oppure
trito finissimo di prezzemolo o di tartufo nero

Preparare le due crêpes aggiungendo prezzemolo tritato e pochissima noce moscata alla pastella normale (vedi ricetta a pag. 30). Tagliare alla julienne finissima.
Scaldare il consommé caldo insieme alle striscioline di crêpes e alla guarnizione di prezzemolo o fines herbes o tartufo.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Quaglie con le olive

8 quaglie
4 salsicce spellate e sbriciolate
6 foglie di salvia
8 fette di pancetta tagliata a macchina
200 grammi di olive nere snocciolate
1 bicchiere di vino bianco secco
10-12 cucchiai di brodo rinforzato con estratto di carne
2 cucchiai di cipolla tritata
1 rametto di rosmarino
2 foglie d'alloro
2 cucchiai di burro chiarificato
sale, pepe

Mettere all'interno di ciascuna quaglia mezza foglia di salvia, 2 olive e un poco di salsiccia,

cospargerle di poco sale e pepe, avvolgerle una per una nella pancetta e fermare con uno stecchino.
Cuocerle in casseruola, in burro chiarificato e con coperchio; a metà cottura aggiungere cipolla, rosmarino e alloro e continuare la cottura aggiungendo, eventualmente, un pochino di brodo.
A fine cottura, aggiungere vino bianco e olive e lasciar evaporare; togliere le quaglie e aggiungere il resto del brodo al fondo di cottura e addensarlo un poco sul fuoco.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.

Vini suggeriti

Bianco: Locorontondo giovane.
Rosso robusto: Cannonau.

MENU 71 ▲▲

Cocktail di frutta al Kirsch
Spiedini di cozze Amiral
Minuta di vitello all'ismaelita
Riso bollito
Torta gelata

Nota acquisti del giorno

1 chilo di cozze fresche o 1 scatola da 4 porzioni di cozze al naturale • 600 grammi di fesa di vitello tagliata a fettine sottili • 100 grammi di pancetta affumicata (bacon) affettata finemente • 30 grammi di burro • 300 grammi di riso da risotto • 1 bottiglietta di sauce tomate (salsa di pomodoro preparata) • ¼ di litro di panna da cucina • 1 cipolla • 2 arance • 1 pompelmo • 1 piccolo ananas • 2 mele • 1 limone • prezzemolo, menta o limoncella • 50 grammi di mandorle tostate • 1 vasetto di ciliege sciroppate • 1 torta gelata.

Dalla dispensa • Kirsch – ciliegine da cocktail – vino bianco secco – alloro – pepe in chicchi – mollica di pane – farina – burro chiarificato (vedi pag. 11) – Tabasco – Worcestershire sauce – sale – pepe – 1 uovo – polvere di curry.

Sequenza di lavoro • Preparare il cocktail di frutta e metterlo in frigo. Preparare tutto l'occorrente per gli spiedini di cozze e per la minuta di vitello. Bollire il riso e intanto cuocere gli spiedini e la minuta.

Cocktail di frutta al Kirsch

Per questo piatto si deve usare in prevalenza frutta piuttosto acidula – può variare secon-

do stagione o paese. La frutta piú indicata: meloni, pompelmi, arance, ananas freschi, mele, pesche, uva.
Sono sufficienti 4 tipi di frutta in piccole quantità.

Esempio:
2 arance
1 pompelmo
¼ di ananas fresco
2 mele
6 cucchiai di Kirsch
il succo di mezzo limone
4 ciliegine da cocktail
8 foglie di menta o limoncella

Tagliare mele e ananas a cubetti. Delle arance e pompelmo usare la sola polpa a spicchi tagliati a metà.
Mischiare i pezzi di frutta, irrorarli col limone e col Kirsch e tenerli in frigorifero per almeno 45 minuti.
Al momento di servirli passarli nelle coppe e decorarli con la ciliegina e le foglie di menta o di limoncella.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo in frigorifero: 45 minuti.

Spiedini di cozze Amiral

1 chilo di cozze fresche oppure 1 scatola da 4 porzioni di cozze al naturale
per le cozze fresche:
½ bicchiere di vino bianco secco
qualche gambo di prezzemolo
½ foglia di alloro
qualche granello di pepe
1 uovo intero
mollica di pane seccata in forno e grattugiata
100 grammi di pancetta affumicata (bacon) affettata finemente
30 grammi di burro
½ bottiglietta di salsa di pomodoro preparata

Mettere le cozze fresche in una grande padella insieme al vino, prezzemolo, alloro e pepe, coprire, mettere su fuoco forte per pochi minuti finché le cozze sono tutte aperte.
Togliere i frutti dal guscio e asciugarli.
Passare i frutti asciutti in uovo e mollica di pane, infilzarli su spiedini e fasciare ciascun spiedino con una fetta di pancetta.
Posare gli spiedini in teglia da forno, spruzzarli con poco burro fuso e passarli in forno caldissimo per pochi minuti finché la pancetta diventa trasparente.
La sauce tomate va servita a parte in salsiera.

Tempo di preparazione: 10-15 minuti.

Minuta di vitello all'ismaelita

600 grammi di fesa di vitello tagliata a fettine sottili
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di polvere di curry
1 cucchiaio di cipolla tritata
2 cucchiai di burro chiarificato
½ bicchiere di vino bianco secco
¼ di litro di panna da cucina
poche gocce di Tabasco
1 cucchiaio di Worcestershire sauce
2 cucchiai di mandorle sfilettate e tostate
8 ciliege sciroppate e snocciolate
sale, pepe

Tagliare le fettine di vitello in quadratini di 3 cm di lato. Mettere in un piatto la carne con la farina e sollevarla con la mano aperta per infarinarla.
Scaldare molto il burro chiarificato in una padella larga, mettervi la carne e cuocerla velocemente su fiamma fortissima mescolandola con una spatola di legno. Toglierla subito dalla padella, sgocciolandola bene, e metterla fra due piatti caldi.
Al fondo di cottura aggiungere la cipolla e il curry e friggerli brevemente; bagnare col vino bianco e lasciarlo evaporare parzialmente, aggiungere quindi la panna e ridurre la salsa a metà mediante ebollizione. Condire con sale e pepe, Worcestershire sauce e Tabasco, scaldare e mettervi di nuovo la carne. Mescolare, togliere dal fuoco, passare nel piatto di portata e decorare con mandorle sfilettate e ciliege.
Separatamente servire riso all'inglese.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco non troppo secco: Tocai, Château Latour Blanche.

MENU 72 ▲▲

Crudités
Nasello Colbert
Patate a vapore
Chippenham Cheese Savoury

Nota acquisti del giorno

4 naselli da 200 grammi l'uno (merluzzetti) • una larga scelta di verdure crude fresche e croccanti • 1 bottiglia di eccellente olio di oliva • 80 grammi di burro • abbondante olio di semi per la frittura • 200 grammi di parmigiano • 3 uova • prezzemolo • limone • una piccola confezione di panna da cucina • 1 pane in cassetta.

Dalla dispensa • poco latte – farina – mollica di pane – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Pulire i pesci e metterli a bagno nel latte. Preparare il burro Maître d'hôtel e metterlo in frigo. Mettere a cuocere le patate a vapore (vedi ricetta a pag. 40). Preparare il vassoio di crudités. Friggere i pesci e preparare gli ingredienti per il savoury. Mettere i crostini in forno ad asciugare.

Crudités

Sana abitudine, specialmente per la sera, le crudités costituiscono un eccellente antipasto che può riuscire molto decorativo come centro tavola.
Verdure varie, come: cuori di sedano, finoc-

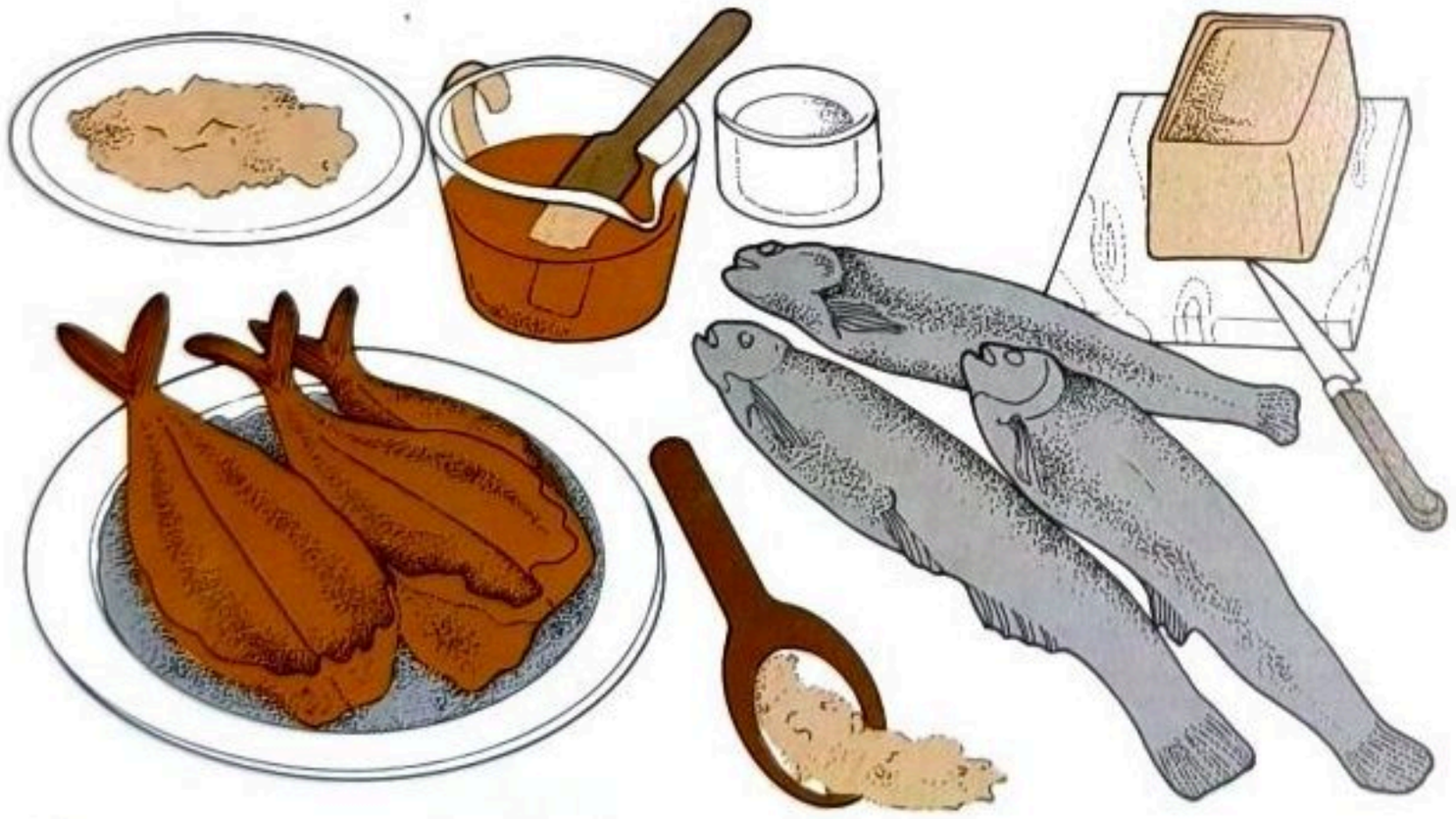
chi, ravanelli, carote, lattughe di vario tipo, cicoria belga, peperoni ecc., debbono essere scelte accuratamente scartando la parte piú dura, e disposte come un elegante bouquet in una bacinella di cristallo con acqua e ghiaccio.
Un importante accorgimento è tagliare le verdure in strisce lunghe e sottili per renderle maneggevoli.
Le crudités possono essere accompagnate da piccoli scodellini individuali con olio, sale e pepe.

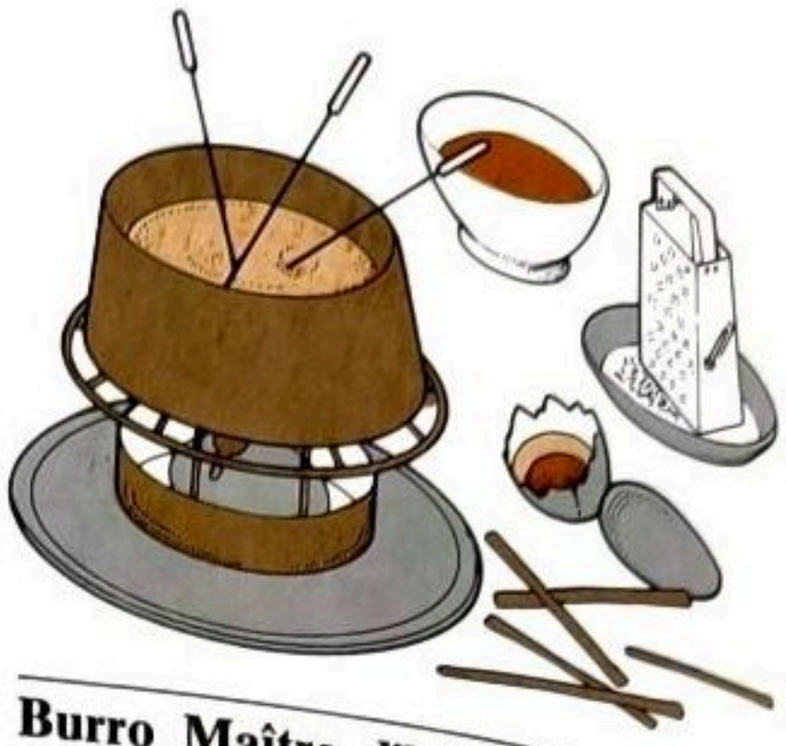
Nasello Colbert

4 naselli da 200 grammi l'uno (merluzzetti)
80 grammi di burro Maître d'hôtel
abbondante olio di semi
1 uovo intero
1 bicchiere di latte
farina
5 cucchiai di mollica di pane essiccata in forno e grattugiata
sale

Fendere i naselli sulla schiena ed estrarre la lisca centrale rompendola alla testa e alla coda.
Mettere i pesci a bagno nel latte salato e lasciarli per 20 minuti.
Asciugarli, condirli con poco sale all'interno e all'esterno, infarinarli leggermente, passarli nell'uovo battuto e nella mollica di pane e friggerli in olio profondo.
Posarli sul piatto di portata e introdurre in ogni nasello un grosso pezzo di burro Maître d'hôtel.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.





Burro Maître d'hôtel

Mescolare 80 grammi di burro ammorbidito con 1 cucchiaio da tè di prezzemolo tritato finemente, poco sale, poco pepe, e qualche goccia di limone. Lavorarlo con una forchetta o una spatola e metterlo in frigorifero perché si rassodi.

Chippenham Cheese Savoury

160 grammi di parmigiano grattugiato
2 rossi d'uovo
10 cucchiai di panna da cucina
pane in cassetta affettato e tagliato in crostini lunghi

Questo è un classico piatto per fine pranzo fra amici. Si cuoce a bagnomaria e va servito in un recipiente unico da mettere in mezzo alla tavola, immerso in acqua e su fornello da tavola. I commensali intingono i crostini di pane come fosse una fonduta svizzera, servendosi delle forchettine da fondue bourguignonne.
Si inizia scaldando un poco l'acqua del bagnomaria. Mettere nel polsonetto i tuorli d'uovo e intiepidirli leggermente lavorando costantemente con un cucchiaio di legno. Aggiungere la panna e montare piano; finita la panna aggiungere il parmigiano a pioggia. Lavorare costantemente col cucchiaio di legno fino a far sciogliere il parmigiano e ottenere una crema densa. Dovrebbe essere pronta prima che l'acqua del bagnomaria raggiunga l'ebollizione.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco forte: Arneis, Erbaluce di Caluso.
Col savoury: Moscato di Trani.

MENU 73 ▲▲

Salade niçoise
Filet mignon grillé
Cipolline in agrodolce
Formaggi misti

Nota acquisti del giorno

4 fette da 100 grammi l'una di filetto ricavate dalla punta • 1 scatola da 300 grammi circa di tonno • 40 grammi di burro • 200 grammi di olive nere • 100 grammi di acciughe sotto sale • 2 uova • 50 grammi di capperi • formaggi misti • 300 grammi di fagiolini surgelati • 500 grammi di cipolline crude mondate • 2 pomodori da insalata • 2 patate • 1 limone • prezzemolo • 1 pane in cassetta.

Dalla dispensa • aceto – zucchero – cipolla – aglio – aceto al dragoncello o dragoncello – olio – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Cuocere le patate in pentola a pressione, rassodare le uova e lessare i fagiolini. Mettere a cuocere le cipolline e intanto completare la salade niçoise. Grigliare il filetto.

Salade niçoise

300 grammi di fagiolini lessati, freddi
2 pomodori medi tagliati a spicchi
2 patate bollite, fredde, tagliate a cubetti
½ cipolla affettata finemente
1 scatola da 300 grammi circa di tonno sbriciolato
16-20 olive nere snocciolate e tagliate a metà
8 filetti di acciuga tagliati a pezzi
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
2 uova sode tagliate a fettine o a quarti
3 fette di pane in cassetta tagliato a quadratini di 3 cm, tostato in forno e poi sfregato con l'aglio (chapon)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Condimento:
2 cucchiai di aceto al dragoncello (o aggiungere dragoncello tritato all'aceto)
5 cucchiai di olio
sale, pepe
Decorazione: 1 limone tagliato a spicchi e prezzemolo a ciuffi

Cuocere le patate in pentola a pressione e lasciarle raffreddare.
Disporre il tutto a strati alterni su un piatto di portata, tenendo da parte qualche pezzetto di acciuga, di oliva, di pomodoro, ecc. per decorare il piatto.
Mischiare il condimento e versarlo sull'insalata. Spolverarla col prezzemolo tritato e decorarla servendosi anche degli spicchi di limone e dei ciuffetti di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Filet mignon grillé

4 fette da 100 grammi l'una di filetto (ricavate dalla punta)

1 cucchiaio di olio di semi
sale, pepe

Se il filet mignon è stato effettivamente ricavato dalla punta, sarà necessario appiattirlo un poco contro filo. Se, invece, è stato ricavato dal centro, è già basso abbastanza.
Condire la carne con sale e pepe e ungerla appena di olio; posarla sulla griglia ben calda e portarla al grado di cottura desiderato voltandola una sola volta. In attesa di servirla, racchiuderla fra due piatti caldi.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Cipolline in agrodolce

500 grammi di cipolline crude
40 grammi di burro
4 cucchiai di aceto
1 cucchiaino di zucchero
sale, pepe

Rosolare delicatamente le cipolline nel burro e quando cominciano a colorarsi, aggiungere zucchero e sale; friggere ancora per qualche momento finché lo zucchero si è caramellato, poi aggiungere acqua e aceto un poco alla volta terminando la cottura a padella coperta. Alla fine, aggiungere il pepe.

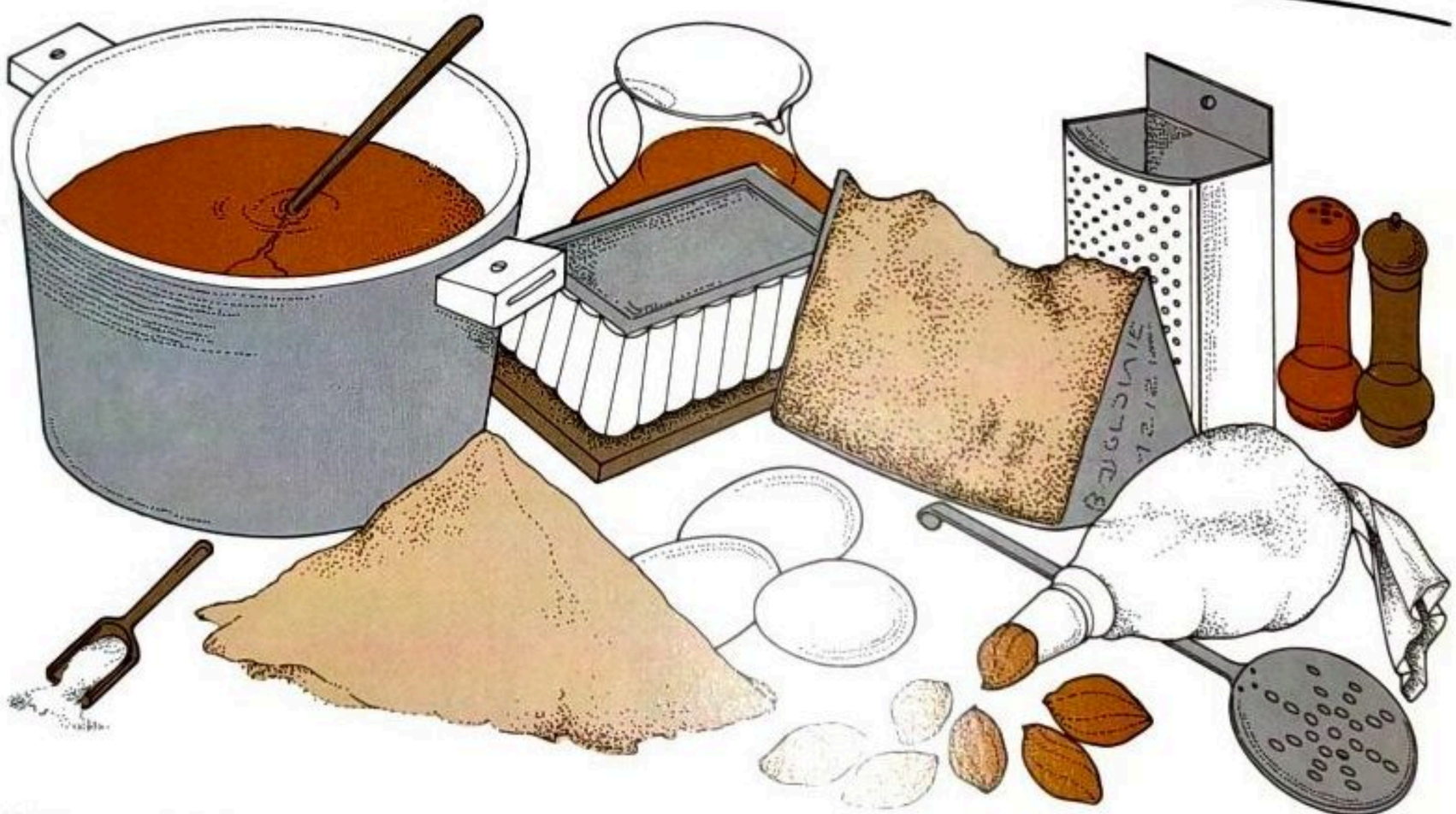
Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Vini suggeriti

Bianco piuttosto robusto: Vernaccia, Château Haut Brion.
Rosso robusto: Barbera, Moulin à Vent.

MENU 74 ▲

Gnocchi alla parigina
Uccelli scappati
Piselli al burro
Mousse di lamponi



Nota acquisti del giorno

600 grammi di fesa di vitello o lombo di maiale • 100 grammi di pancetta affettata grossa • 80 grammi di pancetta arrotolata affettata a macchina • 170 grammi di farina • 200 grammi di burro • 3 uova • ½ litro di latte • ¼ di litro di panna da pasticceria • 2 scatole di piselli surgelati • 1 scatola di lamponi surgelati • salvia • 150 grammi di parmigiano o groviera o emmenthal • 200 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • poco brodo o dadi – Kirsch – 1 foglio di colla di pesce – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare la mousse di lamponi e metterla in frigo senza panna montata. Preparare gli gnocchi alla parigina e la salsa Mornay. Preparare gli uccelli scappati per la cottura e mettere gli gnocchi in forno. Cuocere i piselli e gli uccelli scappati.

Gnocchi alla parigina

3 decilitri di acqua
120 grammi di farina
80 grammi di burro
3 uova intere
poco sale
80 grammi di parmigiano grattugiato (sostituibile con groviera o emmenthal grattugiati)
½ litro di salsa Mornay

Mettere in una piccola pentola l'acqua, il burro e un pizzico di sale; portare a ebollizione forte e gettarvi di colpo tutta la farina; togliere la pentola dal fuoco e lavorare la pasta con un cucchiaio di legno finché diventa omogenea. Mettere di nuovo la casseruola sul fuoco, e, sempre lavorando col cucchiaio, farla cuocere per pochi minuti finché si stacca bene dai bordi e dal fondo della pentola formando una palla e cominciando a fare un rumore come se friggesse. Mettere questa pasta in una terrina, amalgamarvi il parmigiano e poi aggiungervi le uova, una alla volta, non aggiungendo l'altro finché il primo non è ben assorbito. Mettere la pasta in una tasca da pasticcere a bocchetta larga e far cadere la pasta in una pentola con acqua e sale in ebollizione. Per formare gli gnocchetti, interrompere il flusso della pasta tagliandola nell'acqua bollente stessa. Interrompere l'operazione ogni tanto per scolare gli gnocchetti già cotti e metterli in una pirofila imburrata. Debbono cuocere pochissimo.
Per la salsa Mornay: a mezzo litro di besciamella aggiungere 12 cucchiai di panna e 50 grammi di parmigiano grattugiato. Far bollire il tutto insieme finché è ridotta di 1/3. Completare con 50 grammi di burro crudo. Coprire gli gnocchetti con la salsa Mornay e mettere la pirofila in forno per gratinarli.

Tempo di preparazione: 25 minuti.
Tempo totale: 45 minuti.

Uccelli scappati

600 grammi di fesa di vitello o di lombo di maiale
100 grammi di pancetta affettata grossa
80 grammi di pancetta arrotolata
affettata a macchina
40 grammi di burro
poco brodo
salvia
sale, pepe

Affettare la carne in fettine sottili; tagliare la fetta alta di pancetta in cubetti.
Stendere le fette di carne sul tavolo, coprirle con pancetta sottile di uguale misura, piegarle in due, racchiudendo una foglia di salvia e infilarne 4 o 5 pezzi su uno spiedino frapponendo un cubetto di pancetta fra di essi. Rosolarli in burro, aggiungere sale e pepe, scolarli e tenerli in caldo.
Al fondo di cottura aggiungere una piccola quantità di brodo, far bollire qualche istante e versare sugli spiedini.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Mousse di lamponi

1 scatola di lamponi surgelati
2 bicchierini di Kirsch
200 grammi di gelato alla vaniglia
1 foglio di colla di pesce
½ bicchiere di sciroppo (metà zucchero e metà acqua bolliti insieme)
4 cucchiai di panna montata dolcificata

Mettere il foglio di colla di pesce a bagno in acqua fredda. Mettere metà dei lamponi nel frullatore insieme al Kirsch, azionare il frullatore e aggiungere il gelato in due o tre riprese; continuare a frullare aggiungendo la colla di pesce strizzata e sciolta nello sciroppo caldo.

Suddividere i rimanenti lamponi nelle coppe, tenendone da parte 4 per la decorazione. Versare il composto sui lamponi e mettere le coppe in frigo.
Prima di mandarle in tavola, decorarle con un cucchiaio di panna montata e con un lampone.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Bianco secco: Fiorano.

MENU 75 ▲▲▲

Risotto al cognac con scampi
Polletti al vino bianco
Insalata
Arance al Triple Sec

Nota acquisti del giorno

2 piccoli polli da 800-900 grammi l'uno • 300 grammi di code di scampi crude o gamberetti • 400 grammi di riso per risotti • 140 grammi di burro • 1 acciuga sotto sale • 1 uovo • 4 arance • insalata per 4 persone • prezzemolo • salvia • rosmarino.

Dalla dispensa • olio – aceto – Triple Sec – zucchero – cipolla – vino bianco secco – 1 litro circa di brodo anche di dadi – peperoncino – aglio – cognac – sale – pepe – alloro.

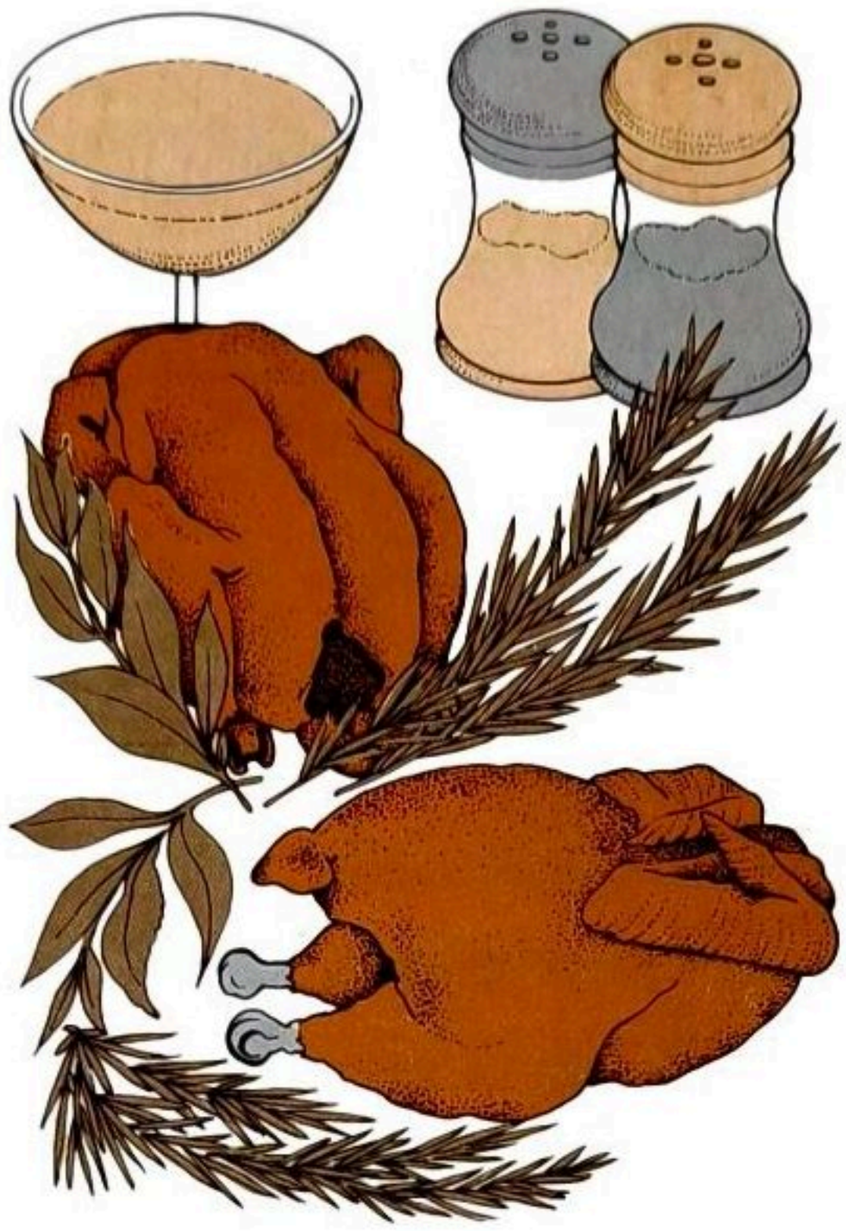
Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere i polli. Lavare l'insalata, condire le arance col Triple Sec e metterle in frigo. Preparare la salsa di scampi per il risotto. Fare il risotto.

Risotto al cognac con scampi

400 grammi di riso per risotti
½ cucchiaio di cipolla tritata
80 grammi di burro
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco secco
1 litro circa di brodo non troppo forte (anche di dado)
½ acciuga sotto sale
1 pezzetto di peperoncino
½ spicchio di aglio
300 grammi di code di scampi crude o gamberetti
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
2 cucchiai di olio
4 cucchiai di cognac
1 tuorlo d'uovo
sale, pepe

Rosolare la cipolla in 30 grammi di burro, aggiungere il riso e tostarlo brevemente, aggiungere metà del vino bianco e lasciarlo evaporare, aggiungere l'alloro e metà del brodo bollente e continuare la cottura per 18 minuti circa aggiungendo altro brodo bollente poco alla volta quando il precedente si è asciugato.
Preparare intanto un piccolo trito con la mezza acciuga, il peperoncino e l'aglio e soffriggerlo in olio, aggiungervi le code di scampi, poco sale e pepe e lasciarle insaporire per 2 o 3 minuti. Bagnare col resto del vino e far evaporare. Prima di servirsene per completare il risotto, scaldare di nuovo e aggiungere cognac e prezzemolo.
Quando il risotto è quasi cotto, aggiungervi la metà degli scampi e mescolare. Togliere dal fuoco il risotto ancora un po' liquido, aggiungervi il resto del burro a pezzetti, il tuorlo d'uovo e mescolarlo energicamente per mantecarlo. Passarlo sul piatto di portata e mettervi sopra il resto degli scampi.

Tempo di preparazione: 35 minuti.



Polletti al vino bianco

2 piccoli polli da 800-900 grammi l'uno
60 grammi di burro fuso
2 ciuffetti di salvia
2 rametti di rosmarino
1 bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

Mettere all'interno dei polli salvia, rosmarino, sale e pepe; legarli e condirli con sale e pepe anche all'esterno. Posarli in una teglia, cospargerli di burro fuso e cuocerli in forno medio.
Quando i polli sono un po' rosolati, aggiungere il vino bianco e continuare la cottura per 50-55 minuti voltandoli di tanto in tanto.

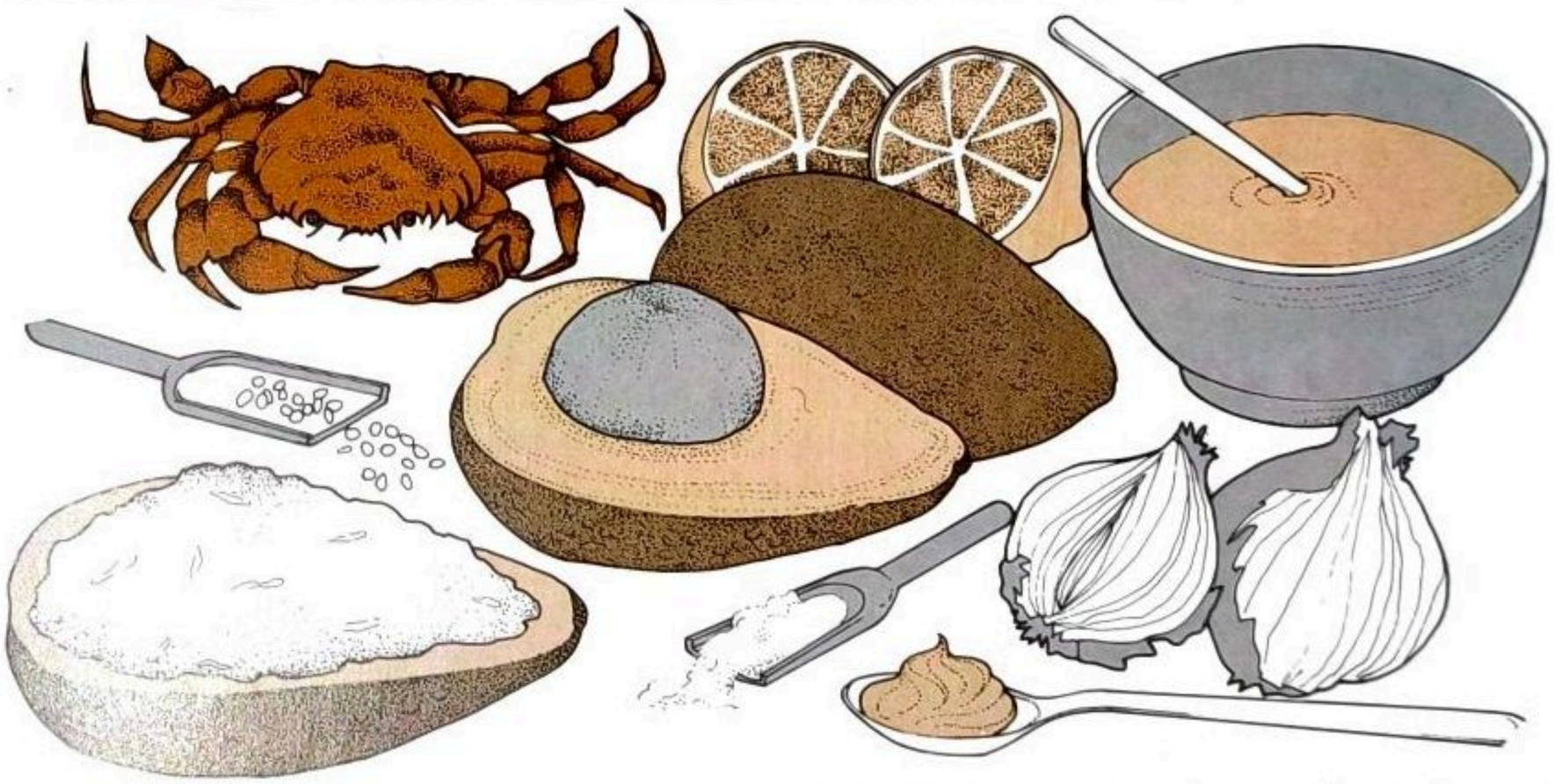
Tempo di preparazione: 8-10 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Bianco forte: Cortese, Graves, Bernkasteler.
Rosso piuttosto leggero: Bardolino, Graves.

MENU 76 ▲▲

Avocado al forno
Filetto farcito alla russa
Banane al burro
Spinaci alla crema
Torta di mandorle



Nota acquisti del giorno

300 grammi di filetto (possibilmente punta) •
1 scatola da 150-200 grammi di polpa di granchio •
150 grammi di burro • ¼ di litro di latte •
¼ di litro di panna da cucina • poco concentrato di pomodoro • 100 grammi di semolino •
1 scatola di spinaci surgelati • 1 limone •
2 avocado • 2 cipolle • 4 banane • 1 torta di mandorle.

Dalla dispensa • farina – poco brodo – panna acida (non indispensabile) – sale – pepe – polvere di curry.

Sequenza di lavoro • Cuocere il semolino e fare la besciamella. Mettere in forno gli avocado e preparare il filetto per la cottura. Completare il filetto e cuocere spinaci e banane.

Avocado al forno

2 avocado
¼ di litro di besciamella
1 cucchiaino da tè di concentrato di pomodoro
½ cucchiaio di cipolla tritata finemente
1 cucchiaio di burro fuso

1 scatola da 150-200 grammi di polpa di granchio
½ cucchiaino di polvere di curry
1 limone
sale

Fare la besciamella, toglierla dal fuoco e aggiungere il concentrato di pomodoro, la cipolla, il burro fuso, la polvere di curry e la polpa di granchio sbriciolata. Scaldare ancora senza tuttavia lasciare arrivare a ebollizione.
Dividere gli avocado a metà, scartarne il nocciolo, inciderne trasversalmente la polpa, sfregarla col limone e cospargerla di sale.
Versare il composto di besciamella e polpa di granchio sui mezzi avocado, disporli in pirofila da forno, mettere sul fondo della pirofila acqua fino all'altezza di 2 cm e coprire con foglio di alluminio.
Cuocere in forno leggero per 20 minuti.

Tempo di preparazione: 40 minuti.

Filetto farcito alla russa

300 grammi di filetto (ottima la punta) tagliato a fettine sottili
100 grammi di semolino
3 cucchiai di cipolla tritata
40 grammi di burro
7-8 cucchiai di brodo
10 cucchiai di panna acida o panna fresca
4 banane
spinaci alla crema
sale, pepe

Cuocere il semolino per 20 minuti in acqua e sale tenendo l'impasto molto sodo; intanto cuocere lentamente la cipolla tritata in poco burro. Alla fine mischiare semolino e cipolla e aggiungere sale e pepe.
Battere col batticarne le fettine di filetto per ottenerne rettangoli lunghi 12 cm e larghi 8 cm.
Mettere su ciascun rettangolo un po' di impasto di semolino, farne un involtino fissandolo con uno stecchino.
Dorare gli involtini in burro, aggiungere il brodo, coprire e continuare la cottura a fuoco lento per 15 minuti. Alla fine aggiungere la panna acida e portare quasi a ebollizione.
Separatamente preparare gli spinaci alla crema e le banane tagliate a metà per il lungo e cotte in burro.
Fare una corona di spinaci sul piatto di portata, posarvi trasversalmente le banane al burro e al centro mettervi gli involtini.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Banane al burro

Sbucciare e tagliare le banane a metà per il lungo.
Sciogliere del burro in una padella e adagiarvi le banane con la parte convessa in sotto. Friggerle piuttosto vivacemente per mezzo minuto, voltarle e completarne la cottura per 1 minuto a fuoco dolce.
Le banane al burro sono un ottimo complemento per gli spinaci alla crema. Si dispongono sopra di essi a nastro o a stella.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco molto leggero: Dolceacqua.
Rosso non troppo forte: Rosso Sangiovese.

MENU 77 ▲▲

Jambalaya alla creola
Carpaccio
Insalata da taglio con rughetta
Baked Alaska (Gelato al forno)

Nota acquisti del giorno

500 grammi di filetto di manzo affettato molto sottile (a macchina) • 1 piccola scatola di peperoni conservati • 150 grammi di salsiccia fresca • 1 fetta da 100 grammi di prosciutto cotto • 400 grammi di riso da risotto • 30 grammi di burro • 1 vasetto di maionese • 4 uova • aglio • 1 grossa cipolla • prezzemolo • insalatina con rughetta • 2 limoni • 1 pan di Spagna rettangolare • 350 grammi di gelato molto solido (profumo a piacere).

Dalla dispensa • olio – alloro – origano – timo – 1 litro circa di brodo o dadi – pepe di Caienna – senape inglese (Colman's) – Worcestershire sauce – sale – zucchero.

Sequenza di lavoro • Condire il carpaccio con olio e limone e preparare la salsa. Cuocere il Jambalaya e preparare i bianchi d'uovo montati a neve.

Jambalaya alla creola

400 grammi di riso da risotto
1 fetta da 100 grammi di prosciutto cotto
150 grammi di salsiccia fresca

2 spicchi di aglio tritati
5 cucchiai di olio
30 grammi di burro
1 grossa cipolla tritata
1 peperone conservato tagliato a striscioline
un trito composto di:
½ foglia di alloro
1 rametto di origano
1 rametto di timo
1 spicchio di aglio
1 litro circa di brodo
1 cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato
pepe di Caienna
sale

Fare un soffritto con 3 cucchiai di olio, la salsiccia sbriciolata, il prosciutto tagliato a cubetti e l'aglio.
In una pentola grande rosolare la cipolla in 2 cucchiai di olio e il burro, aggiungere il riso, tostarlo; aggiungere il soffritto, il peperone, il trito e metà del brodo bollente. Proseguire la cottura per 18 minuti circa, aggiungendo altro brodo bollente quando il precedente è asciugato. Alla fine condire con pepe di Caienna e prezzemolo tritato.

N.B. Il Jambalaya non deve essere secco come il pilaf o la paella, deve risultare morbido come un risotto.

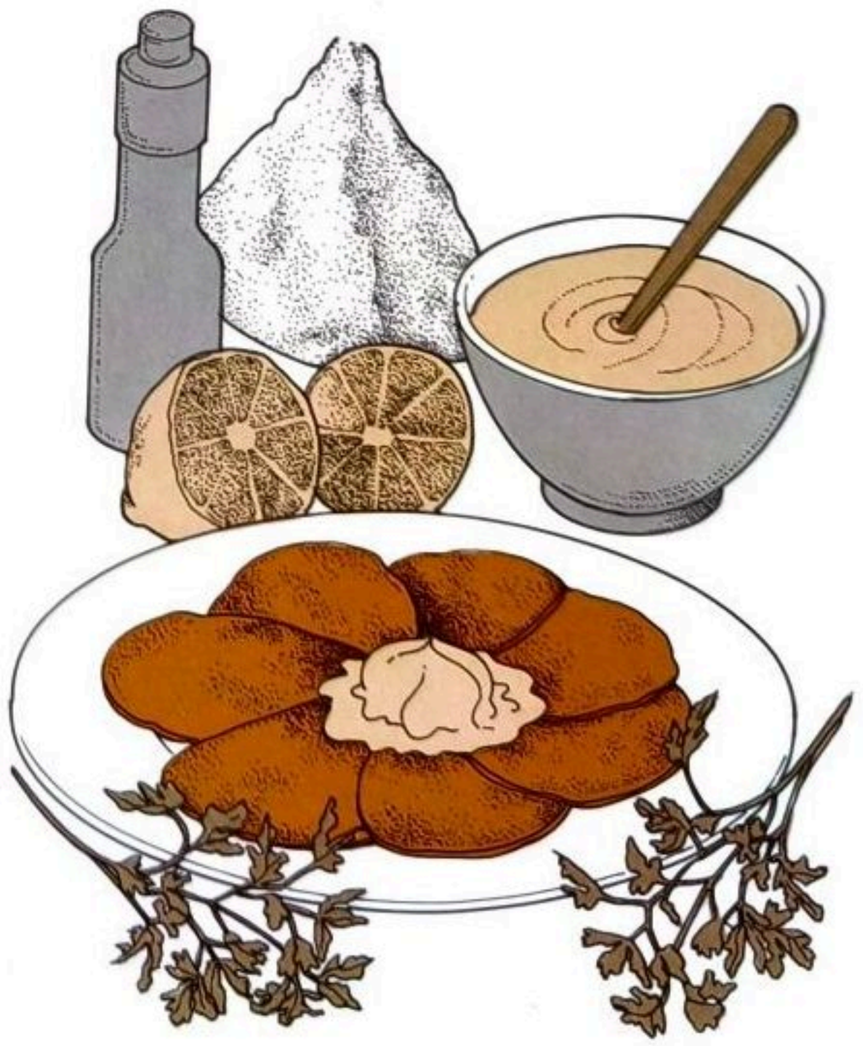
Tempo di preparazione: 45 minuti.

Carpaccio

500 grammi di filetto di manzo affettato molto sottile
4 cucchiai di succo di limone
3 cucchiai di maionese
1 cucchiaino raso di senape inglese in polvere sciolta in poca acqua
poche gocce di Worcestershire sauce
sale
prezzemolo tritato

Stendere le fette di carne cruda su piatti individuali e condirle con sale e limone.
Separatamente fare una salsa mischiando maionese, senape, Worcestershire sauce e versarla uniformemente sulla carne. Cospargere con prezzemolo tritato.
Opzionale l'aggiunta di lamelle di parmigiano.

Tempo di preparazione: 5 minuti.



Baked Alaska (Gelato al forno)

1 fetta rettangolare di pan di Spagna senza crosta alta 2 cm
4 cucchiai di zucchero
4 bianchi d'uovo
350 grammi di gelato molto solido (profumo a piacere)

Posare la fetta di pan di Spagna su un piatto metallico da forno.
Battere i bianchi d'uovo a neve ferma aggiungendo piano 3 cucchiai di zucchero.
Mettere il gelato sopra il pan di Spagna, coprire il tutto con il bianco d'uovo battuto, possibilmente servendosi di una bocchetta da pasticcere. Spolverare col rimanente zucchero e passare in forno caldissimo per 2 minuti, finché la meringa diventa dorata.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco non troppo secco: Sauvignon, Graves.
Rosso leggero: Sassella, Clos Vougeot.

MENU 78

Tortellini gratinati
Trota capricciosa
Insalata mista
Semifreddo al caffè

Nota acquisti del giorno

4 trote da 200-230 grammi l'una • 4 porzioni di tortellini freschi o in pacchetto • 1 scatola da 200 grammi di pomodori pelati • ½ litro di latte • 70 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 100 grammi di parmigiano • 50 grammi di capperi • prezzemolo • 1 limone • insalata mista per 4 • 1 semifreddo al caffè.

Dalla dispensa • farina – noce moscata – olio – vino bianco secco – aglio – sale – pepe – aceto.

Sequenza di lavoro • Fare la besciamella e la salsa per le trote. Lavare l'insalata. Cuocere i tortellini e metterli in forno. Cuocere le trote.

Tortellini gratinati

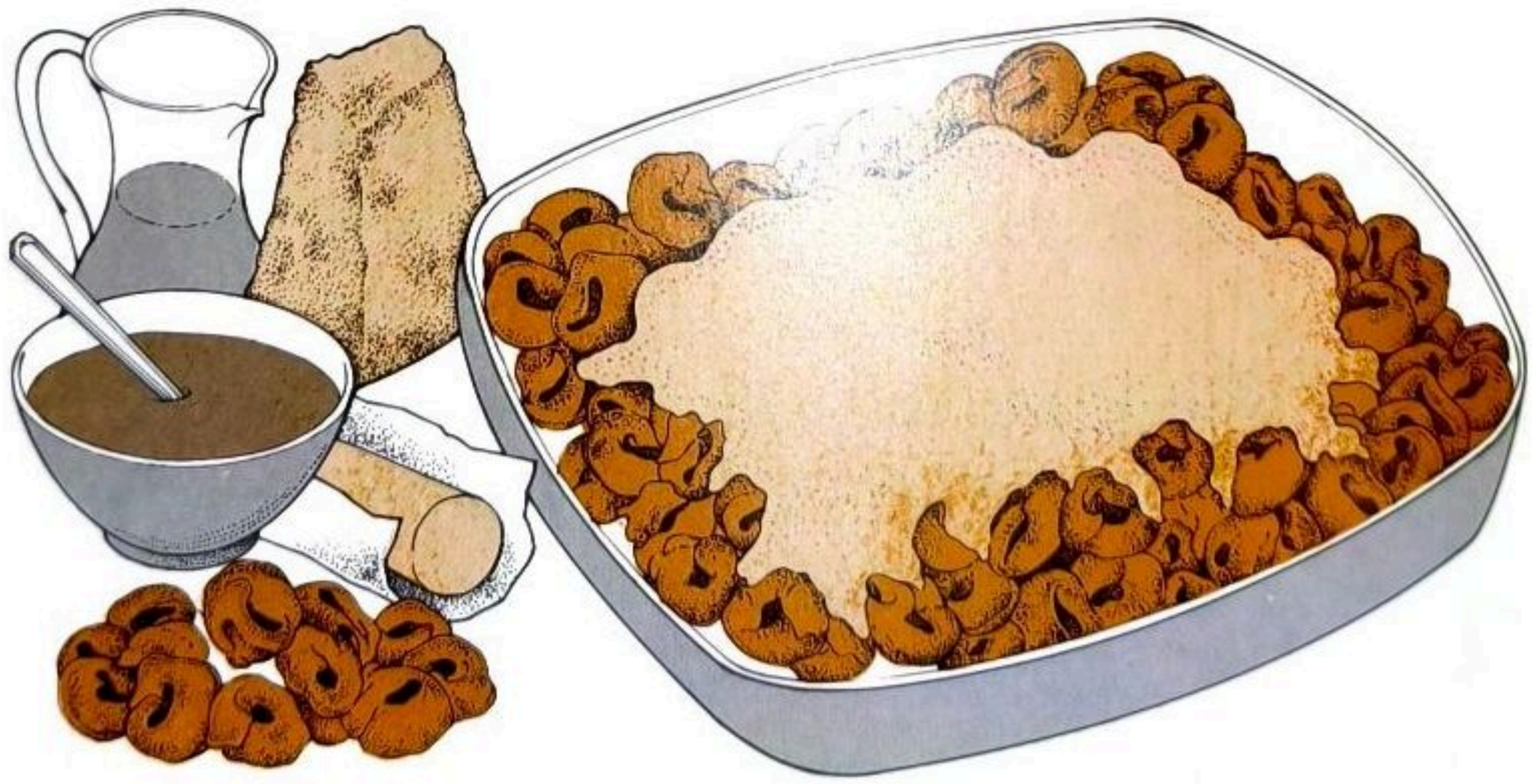
4 porzioni di tortellini freschi o in pacchetto
3 decilitri di besciamella
8 cucchiai di panna da cucina
100 grammi di parmigiano
30 grammi di burro

Passare i tortellini già cotti e ben scolati in una elegante pirofila, disponendoli a strati alterni spolverati di parmigiano e qualche fiocchetto di burro.
Scaldare la besciamella, aggiungervi la panna, quindi versare il composto in strato uniforme sopra i tortellini; cospargervi il resto del parmigiano e del burro in fiocchetti.
Gratinare in forno ben caldo.

Tempo di preparazione: 10 minuti incluso la besciamella.
Tempo totale: 40 minuti.

Trota capricciosa

4 trote da 200-230 grammi l'una
2 cucchiai di olio



40 grammi di burro
200 grammi di pomodori pelati
½ bicchiere di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio schiacciato
poca farina
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di capperi
½ cucchiaio di succo di limone
sale, pepe

Soffriggere in burro l'aglio; quando è dorato scartarlo, aggiungere il vino e farlo evaporare, unire quindi i pomodori pelati e passati al passaverdure, i capperi tritati, il prezzemolo, poco sale e pepe e cuocere finché la salsa si addensa.
Condire le trote con limone, sale e pepe all'interno e all'esterno, infarinarle e friggerle in 2 cucchiai di olio. A metà cottura aggiungere la salsa preparata e completare a fuoco lento.

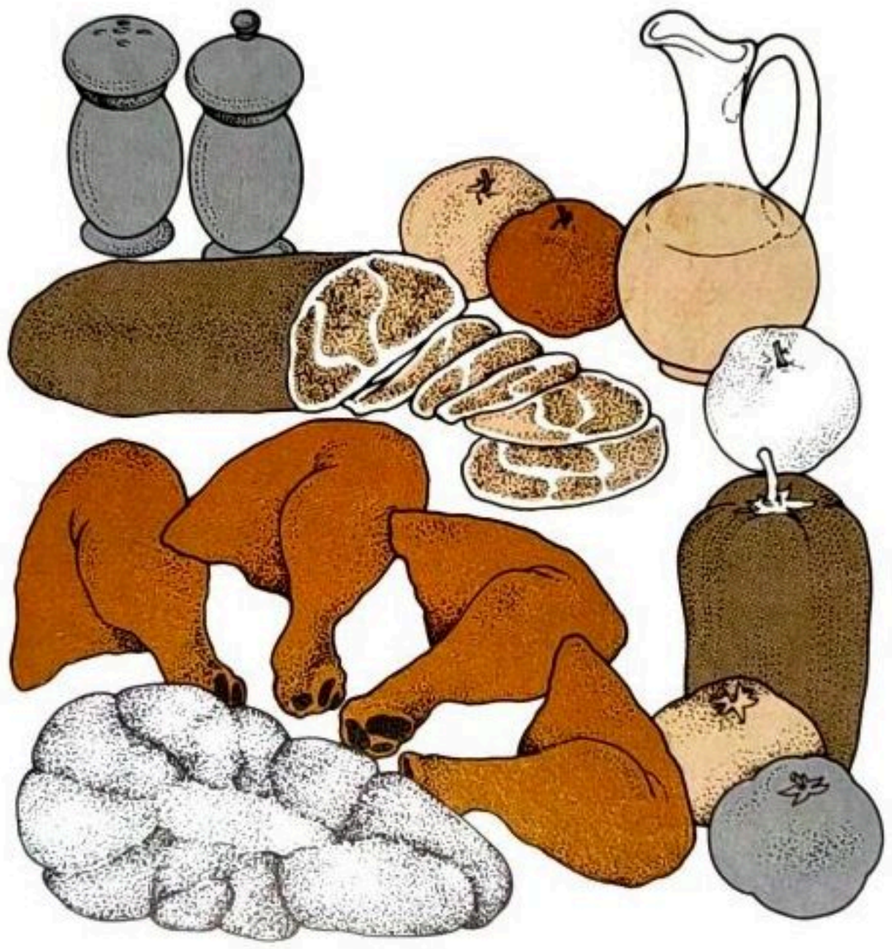
Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Vini suggeriti

Bianco medio: Pomino, Mersault, Frascati.

MENU 79 ▲▲

Taramosalata (Caviale greco)
Fleuret à la Riche
Riso pilaf
Irinka (Dolce russo)



Nota acquisti del giorno

1 rognone di vitello • 4 cosce di pollo • 400 grammi di filetto di vitello tagliato a fette alte 1 cm • 300 grammi di riso da pilaf • 100 grammi di taramà (caviale greco) • 50 grammi di burro • 100 grammi di olive verdi • 4 fette di pancetta affumicata (bacon) alte 1 cm • 1 bottiglietta di salsa Barbecue • 2 peperoni freschi • 8 pomodori da grigliare • prezzemolo • 1 cipolla • 1 vasetto di purè di castagne • 150 grammi di panna montata molto soda • 50 grammi di mandorle tostate • 1 vasetto di zenzero conservato in sciroppo (preserved ginger).

Dalla dispensa • mollica di pane – brandy – rum – ciliegine da cocktail – olio – paprika dolce – brodo – sale.

Sequenza di lavoro • Preparare il dolce Irinka e metterlo in frigo. Preparare la taramosalata e metterla in frigo. Iniziare il riso pilaf e grigliare le carni per il fleuret.

Taramosalata (Caviale greco)

100 grammi di taramà
100 grammi di mollica di pane bagnata e strizzata
1 cucchiaio di prezzemolo tritato finissimo
1 cucchiaio di cipolla tritata finissima
9 cucchiai di olio di oliva
olive verdi per decorare

Mettere in una scodella taramà, pane bagnato, cipolla e prezzemolo e, lavorando con un cucchiaio di legno, aggiungere l'olio poco alla volta incorporandolo accuratamente. Mettere in frigo e servire contornato di olive verdi.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Fleuret à la Riche

1 rognone di vitello
4 fette di bacon (pancetta affumicata) alte 1 cm
4 cosce di pollo
8 pomodorini da grigliare
400 grammi di filetto di vitello tagliato a fette alte 1 cm
2 peperoni freschi
olio
sale, pepe
paprika dolce
5 cucchiai di brandy
salsa Barbecue

Tagliare bacon, filetto, peperoni e rognone in pezzi uguali; ungerli, insieme alle cosce di pollo, con olio; condirli con sale, pepe e poca paprika e grigliarli, ancora separati, possibilmente su carbone.

Infilare, alternandoli, tutti i pezzi su un fioretto. Portarlo in tavola, versarvi sopra il brandy caldo; fiammeggiare e suddividere i pezzi tra i commensali.
A parte riso pilaf e salsa Barbecue in salsiera.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Irinka (Dolce russo)

1 vasetto di purè di castagne
150 grammi di panna montata molto soda
50 grammi di mandorle tostate e tritate
2 cucchiai di rum
1 cucchiaio di zenzero conservato in sciroppo (preserved ginger) tritato molto finemente
ciliegine da cocktail

Mischiare il tutto e tenere in frigo il piú a lungo possibile. Decorare con qualche mandorla tostata e qualche ciliegina.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Sauvignon, Graves supérieures blanc.
Rosso medio: Barbaresco, Volnay.

MENU 80 ▲▲

Antipasto Juliette
Spiedini Singapore con riso fritto alla cinese
Piccoli babà al gelato

Nota acquisti del giorno

500 grammi di prosciutto cotto o spalla tagliati a fette alte 3 cm • 100 grammi di burro • 200 grammi di riso da pilaf • 1 vasetto da 2 once (56 grammi) di code di gamberetti conservati • 1 scatola di piselli surgelati • 2 avocado • 3 pompelmi di media grandezza • menta o limoncella • 1 limone • 1 cipollina novella o 1 porro • 100 grammi di strutto o margarina • 2 uova • 4 piccoli babà • 1 piccolo ananas fresco (o conservato) • 4 porzioni di gelato alla vaniglia.

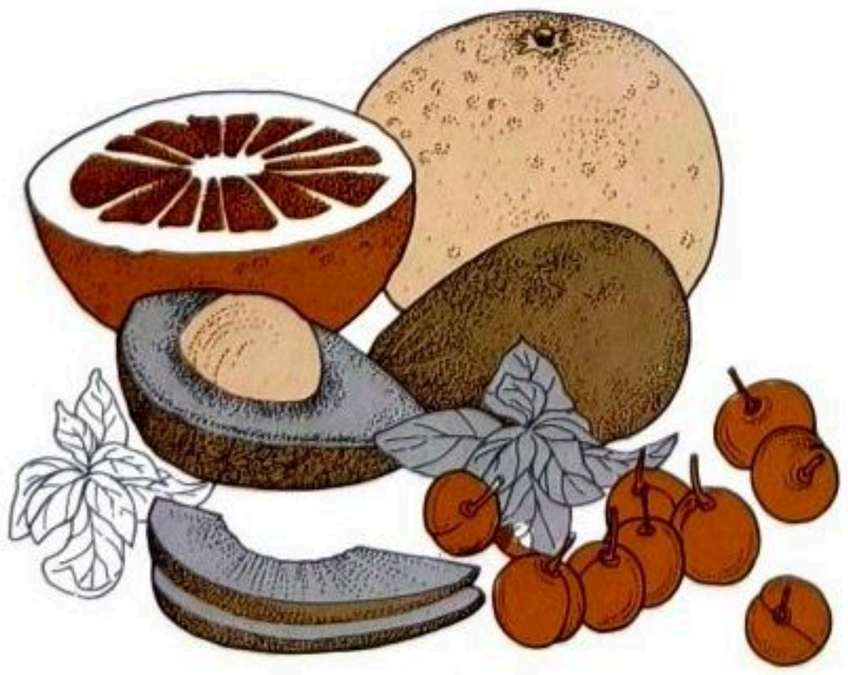
Dalla dispensa • ciliegine da cocktail – Tabasco – salsa di soya – spiedini – sale – rum.

Sequenza di lavoro • Mettere a marinare gli spiedini. Preparare l'antipasto Juliette e metterlo in frigo. Cuocere il riso e i piselli. Completare il riso fritto e friggere gli spiedini Singapore.

Antipasto Juliette

2 avocado
3 pompelmi di media grandezza
4 ciliegine da cocktail
8 foglie di menta o limoncella
il succo di ½ limone

Togliere la buccia agli avocado, dividerli per il lungo scartando il seme e tagliarli a fettine uguali. Disporre le fette leggermente sovrapposte sui piattini da dessert e bagnarle subito con il succo di limone per evitare che anneriscano.
Dividere i pompelmi a spicchi al vivo (senza pellicina) e sistemarli con gusto intorno alle fette di avocado. Guarnire con la ciliegina e le foglie di menta o limoncella.



Spiedini Singapore

500 grammi di prosciutto cotto o spalla tagliati a dadini di 3 cm di lato
3 fette di ananas fresco o conservato non zuccherato
½ cucchiaino di succo di limone
10 gocce di Tabasco
2 cucchiai di salsa di soya
spiedini di metallo o di bambú
100 grammi di burro
4 porzioni di riso fritto alla cinese

Tagliare le fette di ananas in 6-8 parti e infilare i pezzetti sugli spiedini intercalandoli coi dadini di prosciutto.
Mettere gli spiedini in un piatto ampio, mischiare soya, Tabasco e limone e bagnare gli spiedini.
Lasciarli marinare per almeno mezz'ora.
Friggerli in burro per 12 minuti.
Posarli sul riso senza versarvi il fondo di cottura.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 40 minuti.

Riso fritto alla cinese

200 grammi di riso da pilaf
50 grammi di prosciutto cotto tagliato a dadini
50 grammi di code di gamberetti conservati
⅓ di scatola di piselli surgelati
1 cucchiaio di salsa di soya
½ cucchiaio di cipollina novella tritata o verde di porro
3 cucchiai di strutto o margarina
2 uova intere
sale

Lessare il riso in abbondante acqua salata, passarlo sotto acqua bollente e stenderlo subito perché si raffreddi. Bollire i piselli.
Friggere in strutto o margarina: prosciutto, cipollina e gamberi (frittura leggerissima); unire poi il riso e friggere a fuoco vivo per 3-4 minuti, mescolando continuamente. Aggiungere le uova intere appena mescolate per romperle, lasciarle andare sul fondo, poi mescolare finché si rapprendono. Completare con salsa di soya e piselli.

Tempo di preparazione: 15 minuti piú la cottura del riso.

Piccoli babà al gelato
(da fare a tavola)

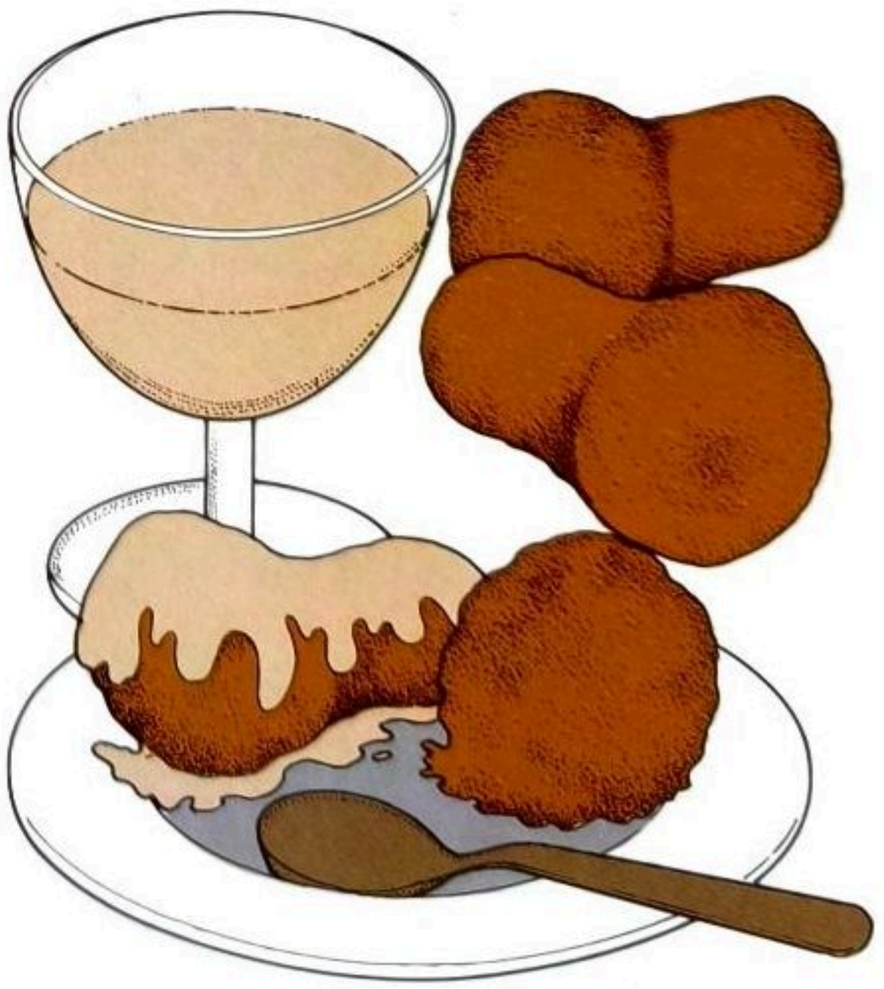
4 piccoli babà
6 cucchiai di rum
4 porzioni di gelato alla vaniglia

Scaldare sul fornello da tavola la padella o un piatto di metallo, mettere al centro i babà e versarvi sopra il rum. Scaldare i babà, irrorandoli continuamente col rum caldo servendosi di un cucchiaio a manico lungo. Fiammeggiare. Servire i babà sui piatti individuali dove è già stata posata la porzione di gelato. Distribuire sui babà il rum rimasto nella padella.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Sylvaner.



MENU 81 ▲▲

Clam Chowder
(Zuppa di vongole giganti)
Maiale in agrodolce alla cinese
Riso bollito
Kathleen salad
Formaggi o frutta

Nota acquisti del giorno

500 grammi di polpa magra di maiale • 50 grammi di sugna o margarina • 1 scatola da 4 porzioni di Clam Chowder • 1 vasetto di sottaceti misti cinesi in agrodolce • 1 vasetto di maionese • olio abbondante per friggere • 1 acciuga sotto sale • 150 grammi di Bel Paese • 200 grammi di riso • 1 pompelmo • 1 arancia • 1 banana • 1 cipollina fresca • formaggi misti o frutta di stagione • 1 cespo di lattuga • prezzemolo.

Dalla dispensa • Sherry secco – fecola – salsa di soya – zucchero – aceto – aglio – peperoncino – olio – vino bianco secco – sale – pepe – Aji-no-moto (glutammato monosodico).

Sequenza di lavoro • Mettere a marinare i cubetti di maiale. Preparare la Kathleen salad. Mettere a bollire il riso e friggere il maiale. Preparare il soffritto e scaldare il Clam Chowder.

Clam Chowder (Zuppa di vongole giganti)

Per accentuare il sapore del Clam Chowder, si consiglia quanto segue. Fare un trito con:

1 filetto di acciuga
1 spicchio di aglio
¼ di peperoncino
poco prezzemolo

Soffriggere questo trito in 2 cucchiai di olio, bagnarlo con mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciarlo bollire finché è ridotto a metà. Va unito poi alla zuppa mentre si riscalda.

Maiale in agrodolce alla cinese (T'ang Ts'u P'ai Ku)

500 grammi di polpa magra di maiale tagliata a cubetti
1 cucchiaino di Sherry secco
4 cucchiai di fecola
4 cucchiai di salsa di soya
2 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di sugna o margarina
3 cucchiai di aceto
6 cucchiai di sottaceti misti cinesi in agrodolce
6 cucchiai di acqua
¼ di spicchio di aglio schiacciato
1 cipollina fresca tagliata sottile
4 porzioni di riso bollito
olio abbondante per friggere
sale, pepe
Aji-no-moto (glutammato monosodico)

Condire i cubetti di carne con sale, pepe, glutammato in piccolissima quantità, Sherry, 2 cucchiai di fecola e 2 cucchiai di soya. Mescolare bene il tutto per insaporirlo e poi friggere i singoli pezzi in olio profondo finché sono ben cotti e croccanti. Scolarli molto bene e tenerli in caldo. In una padella scaldare sugna o margarina, soffriggervi molto leggermente cipollina e aglio, scartare l'aglio, unire lo zucchero, 2 cucchiai di soya, i sottaceti e l'aceto; quando bolle, aggiungere la fecola sciolta nell'acqua, bollire qualche minuto, togliere dal fuoco e versare sulla carne. Il riso bollito va servito a parte.

Tavola a fronte:
Menu 65 pag. 100

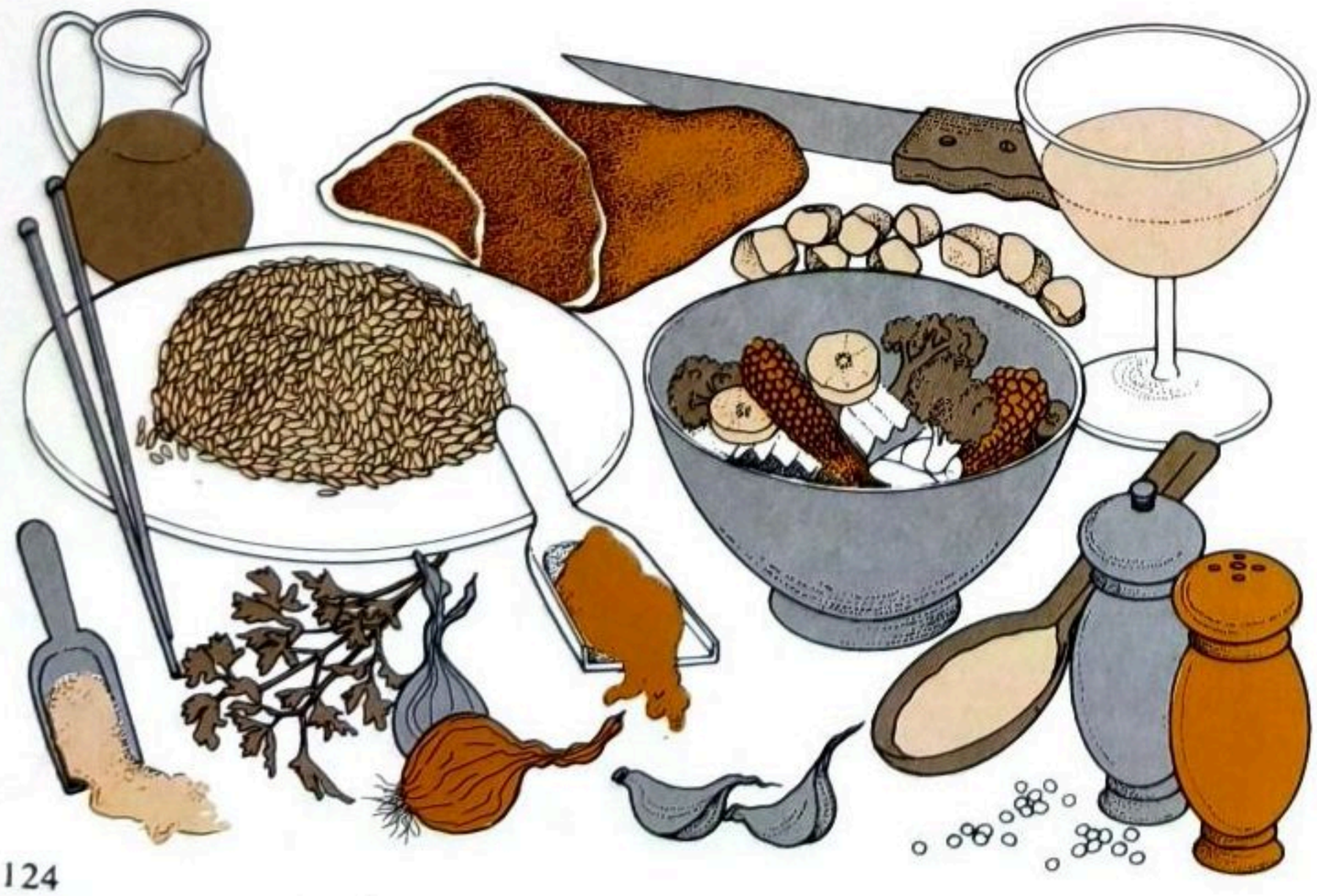


Tavola a fronte:
Menu 79 pag. 121

N.B. Per tenere ben staccati i chicchi di riso comune, bisogna, subito dopo averlo scolato, passarlo sotto il rubinetto dell'acqua bollente.

Tempo di preparazione: 35 minuti.

Kathleen salad

1 pompelmo
1 arancia
1 banana
150 grammi di Bel Paese
poco zucchero
abbondante pepe
1 cespo di lattuga
poco olio e aceto
4 cucchiai di maionese

Tagliare a spicchi e al vivo (cioè senza la buccia bianca) pompelmo e arancia, mischiarli alla banana affettata sottilmente e inzuccherare sobriamente.
A parte, tagliare il Bel Paese a cubetti e avvoltolarlo nel pepe; unire a questo il cespo di lattuga strappato a piccoli pezzi; condire con olio e aceto, unire la frutta, mischiare e completare con la maionese.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Cortese, Chevalier Montrachet, Rüdesheimer.
Rosso brillante: Grignolino, Aloxe Corton.

MENU 82 ▲▲▲

Shrimps Tourkolimano
(Gamberetti alla greca)
Pollo fritto alla cantonese
Riso bollito
Banana Foster

Nota acquisti del giorno

2 piccoli polli da 800-900 grammi ciascuno • 80 grammi di Feta (formaggio greco) • 100 grammi di burro • 300 grammi di code di gamberi crude (anche surgelate) • 200 grammi di riso da pilaf • 1 scatola da 500 grammi di pomodori pelati • 20 grammi di polvere di radice di zenzero (ginger) • 1 cipolla • 2 cipolline novelle • 4 banane mature • 4 porzioni di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • olio d'oliva – brandy – Ouzo o anisetta o Pernod – aglio – soya – farina – olio per friggere – Sherry – poco brodo di pollo o dadi – fecola – zucchero – liquore alla banana o maraschino – rum – sale – pepe – camomilla in polvere.

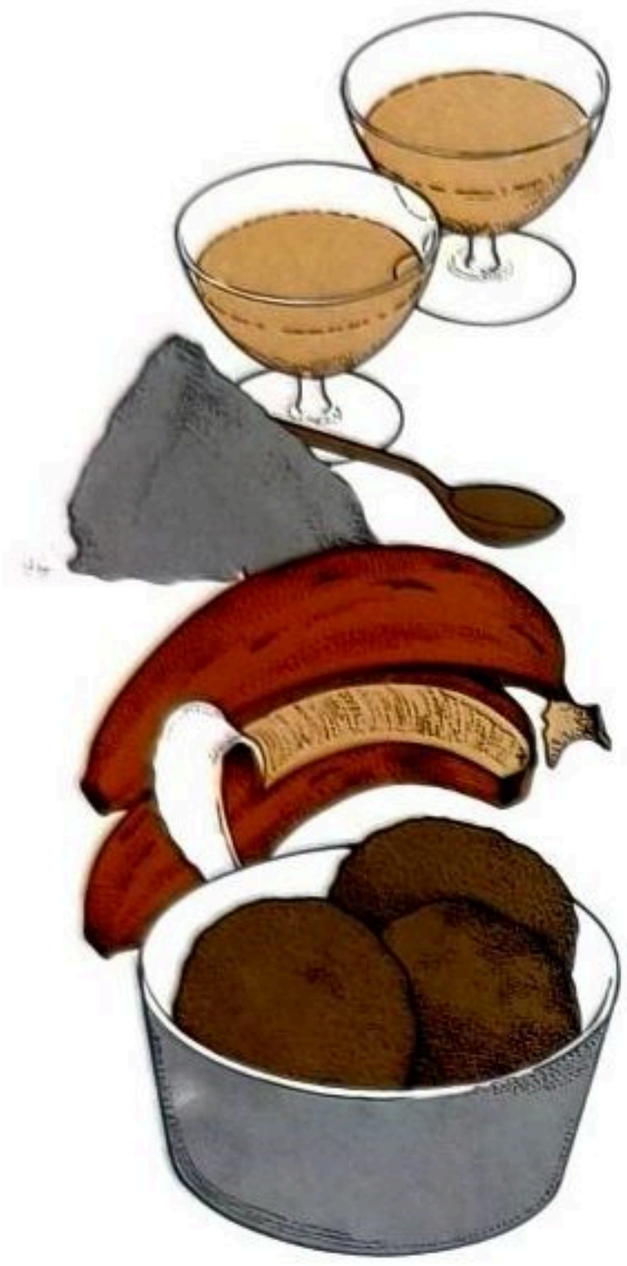
Sequenza di lavoro • Dividere il pollo e metterlo a marinare. Preparare la salsa per i gamberetti. Iniziare la cottura del pollo e mettere a bollire il riso. Completare la cottura dei gamberetti e preparare gli ingredienti per la banana Foster.

Shrimps Tourkolimano (Gamberetti alla greca)

300 grammi di code di gamberetti crude (anche surgelate)
3 cucchiai di olio d'oliva
20 grammi di burro
80 grammi di Feta (formaggio greco)
2 cucchiai di brandy
2 cucchiai di Ouzo (liquore greco sostituibile con anisetta o Pernod)

Per la salsa:
250 grammi di pomodori pelati asciutti
4 cucchiai di cipolla tritata
4 cucchiai di olio d'oliva
2 spicchi di aglio con la buccia
sale, pepe

Preparare innanzitutto la salsa, e cioè: dorare in olio la cipolla con l'aglio, togliere l'aglio, aggiungere i pomodori e sale e con-



tinuare la cottura finché la salsa diventa densa. Intanto, friggere in 3 cucchiai di olio e il burro i gamberetti – bastano 2 o 3 minuti – aggiungere il brandy e l'Ouzo, scaldare e fiammeggiare.
Passare i gamberetti in una piccola pirofila, versarvi sopra la salsa e distribuirvi la Feta a fettine sottili. Mettere in forno molto forte per 5 minuti, finché la superficie è leggermente dorata.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Pollo fritto alla cantonese

2 piccoli polli da 800-900 grammi ciascuno tagliati in 8 pezzi
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di soya
1 cucchiaio di olio
2 cucchiai di farina
1 cucchiaino di polvere di radice di zenzero
sale, pepe
olio per friggere
2 cucchiai di cipollina novella tritata
3 cucchiai di Sherry
6 cucchiai di brodo leggero, possibilmente di pollo
1 cucchiaio di fecola
riso bollito per 4 persone

Sfregare il pollo con l'aglio e condirlo con sale e pepe. Aggiungere alla soya 1 cucchiaino di olio, immergervi i pezzi di pollo; ammucchiarli in un piatto, lasciandoveli 5 minuti a marinare.
Mischiare la farina e la polvere di zenzero e infarinare leggermente i pezzi di pollo.
Friggere il pollo in olio profondo finché è dorato e croccante.
Mettere i pezzi di pollo fritti in una casseruola, diluire la fecola col brodo, versarla sul pollo, aggiungere lo Sherry, coprire e sobollire per 25 minuti.
Disporre i pezzi di pollo in un piatto di servizio, e guarnire con cipollina tritata.
Servire con riso bollito.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 55 minuti.

Banana Foster
(si può fare a tavola)

6 cucchiai di zucchero
40 grammi di burro
4 banane mature
½ cucchiaino di cannella in polvere
3 cucchiai di liquore alla banana o maraschino
4 cucchiai di rum
4 porzioni di gelato alla vaniglia

Sbucciare le banane e tagliarle a metà per il lungo.
Sciogliere lo zucchero e il burro nella padella, aggiungere le banane e friggerle delicatamente finché tendono ad ammorbidirsi.
Versare nella padella i liquori, scaldarli e fiammeggiare, bagnando frequentemente le banane col liquore fiammeggiante servendosi di un cucchiaio a manico lungo.
Mettere le banane sopra il gelato già distribuito in piatti individuali e versarvi sopra il liquore rimasto nella padella.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto: Freccia rossa (vigne bianche), Bâtard Montrachet.

MENU 83 ▲

Risotto al Barolo
Involtini di pollo Cenerentola
Fondi di carciofo al burro
Hovdessert

Nota acquisti del giorno

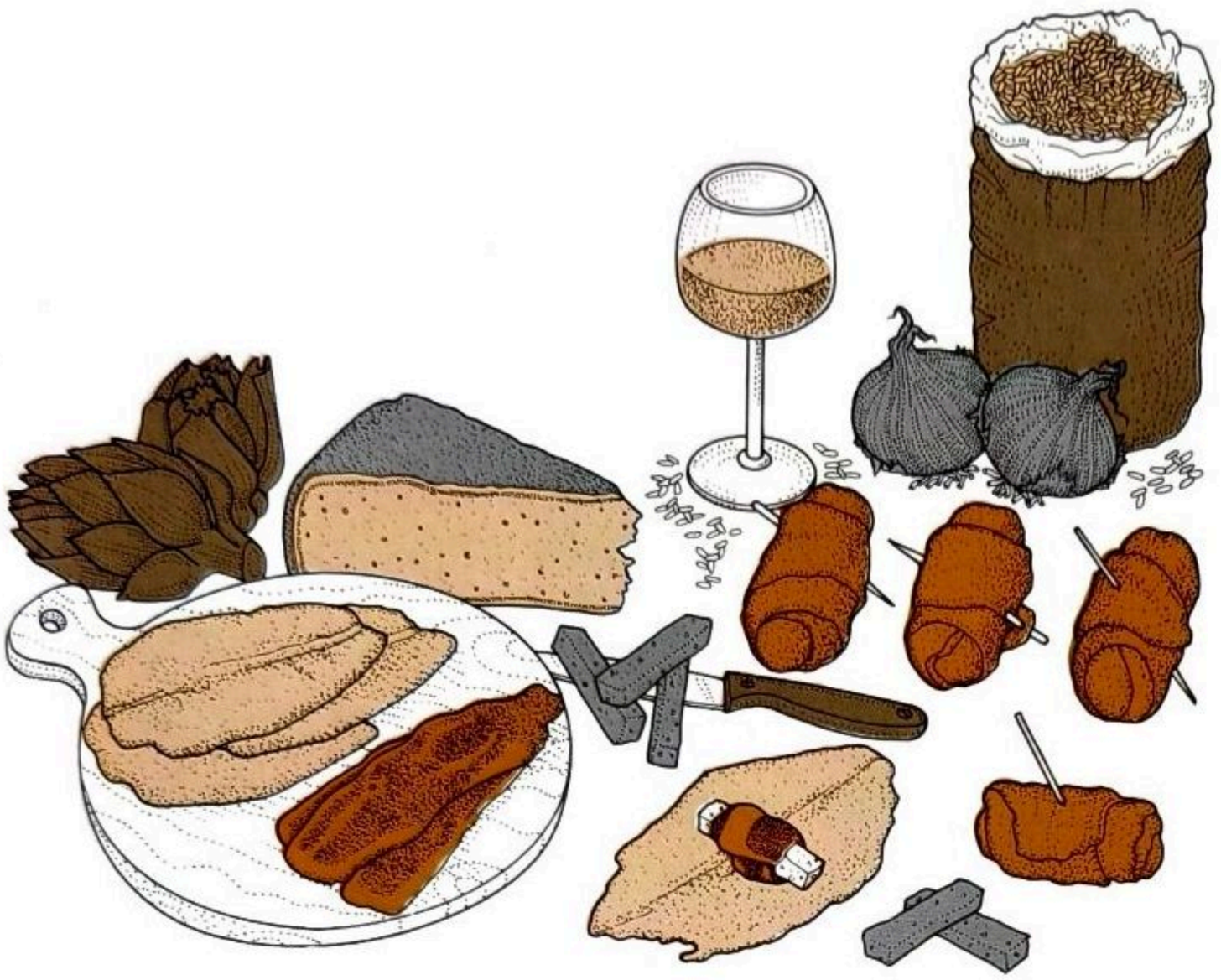
400 grammi di petti di pollo • 400 grammi di riso per risotto • 80 grammi di prosciutto crudo affettato a macchina • 180 grammi di burro • 60 grammi di parmigiano • 100 grammi di fontina o sottilette • 1 scatola di fondi di carciofo surgelati • ½ litro di latte • 1 scatola di cacao dolce • 100 grammi di piccole meringhe • 350 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • cipolla – Barolo – 1 litro di brodo o dadi – farina – marsala – estratto di carne – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare per la cottura gli involtini di pollo. Iniziare la cottura del risotto. Passare in burro i carciofi. Completare gli involtini. Preparare la salsa di cioccolato e tenerla in caldo.

Risotto al Barolo

400 grammi di riso per risotto
80 grammi di burro
1 cucchiaio di cipolla tritata
60 grammi di parmigiano grattugiato



6 cucchiai di marsala
1 cucchiaino di estratto di carne diluito in 6 cucchiai di acqua
sale, pepe

Tagliare il formaggio a bastoncini.
Battere i petti di pollo col batticarne, rendendoli molto sottili.
Avvolgere i bastoncini di formaggio nel prosciutto e avvoltolarvi intorno una fettina di petto di pollo; fermare con uno stecchino.
Condire gli involtini con poco sale e abbondante pepe, rosolarli in burro, abbassare la fiamma e continuare la cottura a fuoco lento e a padella coperta per 5 minuti. Aggiungere il marsala, far bollire a fuoco forte per ridurlo alla metà, unire l'estratto di carne sciolto nell'acqua, bollire ancora un minuto, togliere gli stecchini e passare gli involtini sul piatto di portata.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Hovdessert

350 grammi di gelato alla vaniglia
100 grammi di piccole meringhe
¼ di litro di salsa di cioccolato calda

Suddividere il gelato nelle coppe, coprire con piccole meringhe e mandare in tavola accompagnato da salsa di cioccolato calda in salsiera.

Tempo di preparazione: 5 minuti.

Vini suggeriti

Rosso robusto: Barolo, Chambertin.

1 grosso bicchiere di Barolo
1 litro di brodo ben saporito (anche di dado)

In una grossa pentola da risotto mettere 30 grammi di burro e la cipolla e rosolarla delicatamente, aggiungere il riso e tostarlo mezzo minuto, aggiungere 2/3 del Barolo e lasciarlo evaporare fino a quando non se ne sente piú l'odore. Versarvi metà del brodo bollente, mescolare e continuare la cottura per 18 minuti aggiungendo altro brodo sempre bollente quando il precedente si è asciugato. A due minuti dalla fine della cottura aggiungere la rimanenza del Barolo.
Togliere dal fuoco il risotto quando è ancora un po' liquido e al dente, aggiungervi il resto del burro a pezzetti, il parmigiano e mescolare energicamente per mantecarlo. Servire altro parmigiano separatamente in formaggiera.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

Involtini di pollo Cenerentola

400 grammi di petti di pollo
80 grammi di prosciutto crudo affettato a macchina
100 grammi di fontina o sottilette
40 grammi di burro
farina

MENU 84 ▲▲▲

Ostriche allo Champagne
Sukiyaki
Insalata di arance al gin

Nota acquisti del giorno

24 ostriche • 500 grammi di filetto o controfiletto tagliato in fette sottilissime • 7 uova • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 piccolo tartufo nero in scatola • 250 grammi di riso (possibilmente giapponese) • 20 cipolline novelle • 300 grammi di crescione o spinaci freschi • 2 grossi sedani • 250 grammi di champignons freschi • 1 scatola di verdure giapponesi • 5 belle arance • 20 grammi di zenzero in polvere • 1 bottiglia piccola di olio di soya • 1 bottiglia di saké (eventualmente sostituibile con vino bianco secco) • ½ bottiglia di Champagne o Vin mousseux.

Dalla dispensa • poco burro – zucchero – salsa di soya – poco brodo – gin – Aji-no-moto o Accent (glutammato monosodico).

Sequenza di lavoro • Preparare tutti gli ingredienti per il Sukiyaki. Sbucciare le arance, tagliarle a pezzetti e condirle col gin e lo zucchero, metterle in frigo. Procedere alla cottura delle ostriche.

Ostriche allo Champagne

24 ostriche
6 cucchiai di Champagne o Vin mousseux
3 rossi d'uovo
8 cucchiai di panna
1 piccolo tartufo nero in scatola
20 grammi di burro

Aprire le ostriche, conservandone il liquido. Mettere la parte superiore dei gusci in forno per tenerle calde.
Bollire lo Champagne in una casseruolina finché è ridotto a metà; lasciarlo intiepidire aggiungendovi le ostriche e parte del loro sugo (circa 4 cucchiai).

Mettere di nuovo sul fuoco, scaldare le ostriche senza farle bollire, scolarle e metterle nei loro gusci, tenendole in caldo. Al fondo di cottura aggiungere i rossi d'uovo diluiti con la panna e portare quasi a ebollizione per addensare la salsa. Versarla sulle ostriche e decorarle con fettine di tartufo nero rinvenuto in burro.

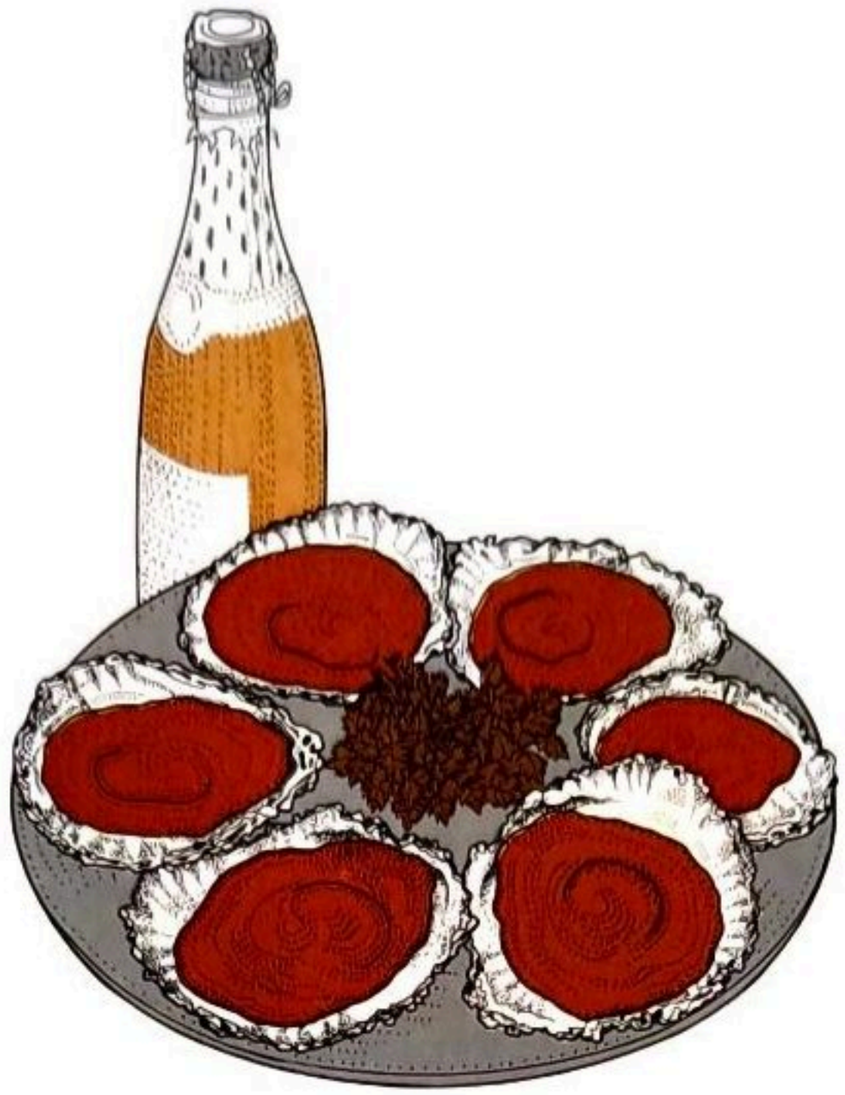
Tempo di preparazione: 25 minuti.

Sukiyaki

Il Sukiyaki si cuoce a tavola e occorre la speciale attrezzatura: l'apposito fornello, relativa padella ampia a bordi diritti, bastoncini e scodellini.
Davanti a ciascun commensale:
uno scodellino per il riso bollito
uno scodellino con un uovo battuto crudo
una coppia di bastoncini
Nel centro della tavola:
il fornello con la padella
un piatto con la carne cruda
un piatto con le verdure tagliate alla julienne e suddivise per tipo
5 scodellini con gli ingredienti da aggiungere durante la cottura.

Nel piatto della carne
500 grammi di filetto o controfiletto tagliato in fette sottilissime e poi in strisce larghe 3 cm circa

Nel piatto delle verdure
20 cipolline novelle tagliate in striscioline per il lungo
300 grammi di crescione o di spinaci crudi tagliati finissimi alla julienne



2 cuori di sedano tagliati di sbieco alla julienne finissima
250 grammi di champignons crudi affettati sottilmente
1 scatola di verdure giapponesi ben scolate (opzionale)

Negli scodellini

1. *3 cucchiai di olio di soya*
2. *2 cucchiai di saké o di vino bianco secco*
3. *2 decilitri (12 cucchiai) di brodo*
4. *4 cucchiai di salsa di soya*
5. *mistura composta di:*
   ½ cucchiaio di Aji-no-moto
   ½ cucchiaino di zenzero in polvere
   2 cucchiai di zucchero
   ½ cucchiaino di sale

Versare l'olio nella padella, scaldarlo e rosolarvi velocemente la carne da entrambi i lati. Scostare la carne da un lato e aggiungere, tutti insieme, gli ingredienti degli altri 4 scodellini.
Aggiungere poi, in successione e tenendoli ben separati: il sedano, la cipollina, gli champignons, le verdure in scatola. Cuocere 3 minuti, poi unire il crescione o spinaci e cuocere ancora per un minuto.
I commensali si servono direttamente dalla padella, intingendo poi carne e verdure bollenti nell'uovo crudo.
Per 4 persone occorrono 250 grammi di riso.

Tempo di preparazione prima di andare a tavola: 30 minuti.

Vini suggeriti

Champagne o Spumante classico.

MENU 85 ▲▲

Crema di porri
Steak in beer
Pommes sautées
Banane al forno

Nota acquisti del giorno

4 entrecôtes da 200-250 grammi l'una • 1 scatola da 200 grammi di champignons cotti e affettati • 1 scatola da 4 porzioni di crema di porri • ½ litro di panna da cucina • 100 grammi di burro • ½ chilo di patate • prezzemolo • 50 grammi di amaretti • 4 banane • 1 bottiglietta di birra.

Dalla dispensa • aglio – salsa di soya – estratto di carne – birra – zucchero – rum – Cointreau – burro chiarificato (vedi pag. 11) – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a bollire le patate. Preparare le banane per il forno. Iniziare lo steak in beer. Mettere le banane in forno e scaldare la crema di porri. Ripassare le patate in burro.

Crema di porri

Per rendere piú morbida e gustosa la crema di porri in scatola è consigliabile aggiungere

7-8 cucchiai di panna liquida mentre si sta scaldando, facendo però attenzione a non lasciarla bollire.

Steak in beer

4 entrecôtes da 200-250 grammi l'una
1 spicchio di aglio
4 cucchiai di salsa di soya
1 scatola da 200 grammi di champignons cotti e affettati
½ cucchiaino di estratto di carne sciolto in 1 tazzina da caffè di acqua bollente
2 cucchiai di burro chiarificato
1 bicchiere di birra
sale, pepe

Sfregare le entrecôtes con lo spicchio di aglio, condirle con sale e pepe e rosolarle a fuoco vivo da entrambi i lati, abbassare la fiamma e completare la cottura al punto desiderato. Sgocciolare la carne e racchiuderla fra due piatti per tenerla in caldo.

Al fondo di cottura aggiungere la birra e ridurla alla metà mediante ebollizione, aggiungere la salsa di soya, gli champignons e l'estratto di carne diluito, bollire per 5 minuti e versare sulla carne.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Banane al forno

4 banane
40 grammi di burro
3 cucchiai di zucchero
1 bicchierino di rum
1 bicchierino e mezzo di Cointreau
¼ di litro di panna
4 amaretti sbriciolati

Tagliare le banane a metà per il lungo. In una pirofila ovale sciogliere il burro e adagiarvi le banane ben vicine fra di loro; cospargere di zucchero e cuocere in forno medio per 8-10 minuti. Versarvi sopra il Cointreau e il rum, lasciarle scaldare per qualche minuto poi aggiungervi la panna a cucchiai e cospargere la superficie con gli amaretti sbriciolati. Lasciare nel forno per ulteriori 7-8 minuti finché la superficie comincia a dorare leggermente.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Vini suggeriti

Bianco molto secco: Pinot grigio, Ermitage blanc.
Rosso piuttosto robusto: Gattinara, Grand Echézeaux.

MENU 86 ▲▲▲

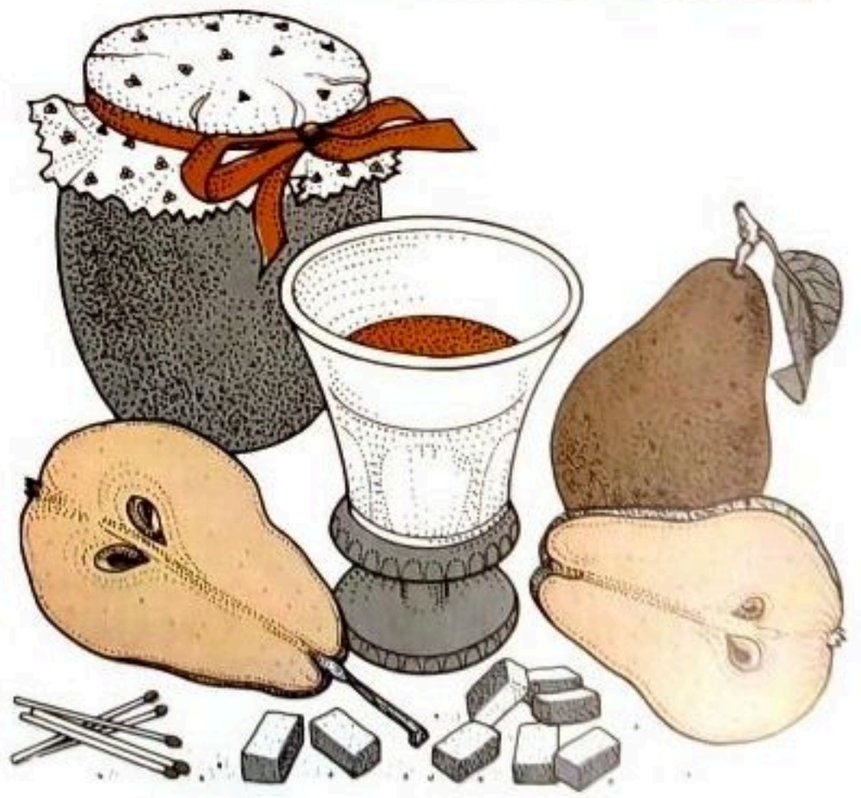
Fleurons de foie gras
Pollo allo Champagne
Riso bollito
Cipolline glassate
Pere flambées al cognac

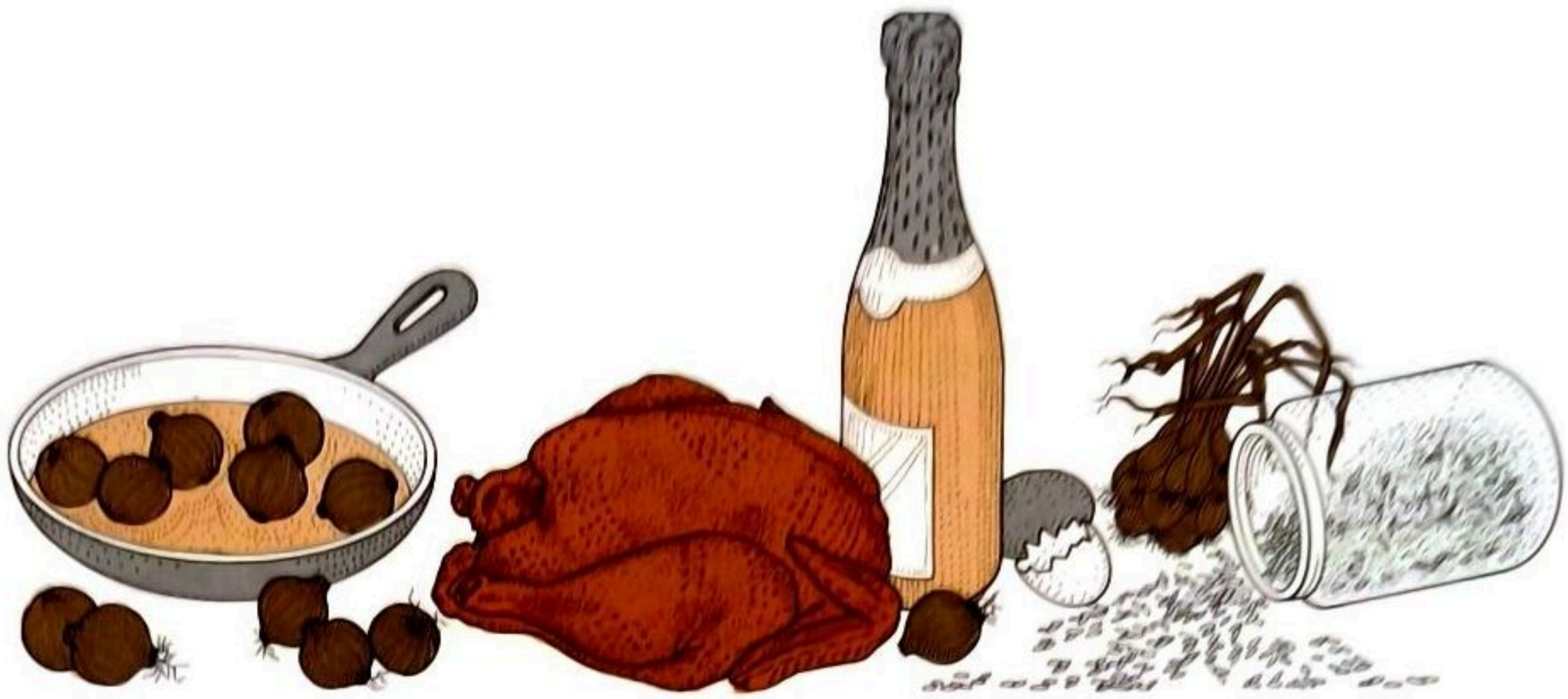
Nota acquisti del giorno

1 piccola scatola da circa 200 grammi di pâté de foie gras truffé • 1 scatola di pere sciroppate • 1 vasetto di marmellata di albicocche • 1 pollo da 1 chilo e 200 - 1 chilo e 400 grammi • 250 grammi di riso • 150 grammi di pasta sfoglia anche surgelata • 3 uova • 85 grammi di burro • ¼ di litro di panna da cucina • 700 grammi di cipolline già pulite.

Dalla dispensa • Champagne – cipolla – scalogno – farina – zucchero – cognac – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Iniziare la cottura del pollo. Fare i fleurons. Cuocere le cipolline





e bollire il riso. Mettere a intiepidire le pere e farcire i fleurons.

Fleurons de foie gras

100 grammi di pasta sfoglia surgelata
1 piccola scatola di pâté de foie gras truffé
1 uovo intero

Stendere la pasta all'altezza di 3 mm circa e col tagliapasta ondulato ritagliarne delle grosse gocce lunghe 10-12 cm. Passarle su una piastra da forno leggermente inumidita, forarle ripetutamente con una forchetta, spennellarle delicatamente con uovo battuto e metterle in forno non troppo caldo per 10-12 minuti finché sono gonfie e dorate.
Dividere i fleurons a metà orizzontalmente e tenerli pronti. Al momento di mandarli in tavola, scaldarli ancora in forno, spalmarne la superficie interna col pâté de foie gras e richiuderli a sandwich.

Tempo di preparazione: 8 minuti.
Tempo totale: 20 minuti.

Pollo allo Champagne

1 pollo da 1 chilo e 200 - 1 chilo e 400 grammi tagliato in 8 pezzi
40 grammi di burro
2 cucchiai di cipolla tritata finemente
1 cucchiaio di scalogno tritato finemente
½ litro di ottimo Champagne
15 grammi di farina (1 cucchiaio raso scarso)
15 grammi di burro
¼ di litro di panna
2 tuorli d'uovo
250 grammi di riso (peso crudo) bollito

Mettere in una teglia a fondo pesante 40 grammi di burro, cipolla, scalogno e il pollo tagliato in 8 pezzi; condire subito con sale e pepe e stufarlo lentamente per 20 minuti senza farlo colorire e mescolando molto spesso.
Aggiungere lo Champagne e portare a forte ebollizione, poi abbassare la fiamma e coprire. Sciogliere intanto in un tegamino i 15 grammi di burro, friggervi la farina per mezzo minuto e togliere dal fuoco; quando è tiepido, unire un poco del liquido di cottura del pollo, riportarlo a ebollizione e versarlo nella pentola.
A cottura completa del pollo sgocciolarlo e tenerlo in caldo. Al fondo di cottura aggiungere metà della panna e bollire a fuoco forte per restringere la salsa. Togliere il grasso in eccesso, aggiungere il resto della panna in cui saranno stati diluiti i due tuorli d'uovo e scaldare senza far bollire. Passare il riso bollito sotto acqua bollente per mantenerlo sgranato, formarne una corona su un piatto di portata e mettervi al centro il pollo sul quale si dovrà versare la salsa all'ultimo momento.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Cipolline glassate

700 grammi di cipolline già pulite
30 grammi di burro
sale, pepe

Sciogliere appena il burro in una padella, dorarvi molto leggermente le cipolline, aggiungere sale, pepe e due o tre cucchiai di acqua bollente. Coprire la padella e continuare la cottura, mescolando delicatamente ogni tanto

e aggiungendo altra acqua quando le cipolline ricominciano a friggere.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 30 minuti circa.

Pere flambées al cognac

8 mezze pere sciroppate
2 cucchiaini di marmellata di albicocche
8 cucchiai di zucchero normale
4 cucchiai di cognac

Intiepidire le mezze pere nel loro sciroppo di conservazione e passarle nel piatto di portata molto caldo.
In un tegamino mettere la marmellata di albicocche con qualche cucchiaio dello sciroppo delle pere, bollire un attimo e versarlo sulle pere passandolo col passino a rete. Cospargere le pere con lo zucchero, scaldare il cognac, dargli fuoco e versarlo fiammeggiante sulle pere.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Champagne o Spumante classico.

MENU 87 ▲▲

Speck tirolese
Crema di carciofi
Piccioni alla griglia
Pomodori Duchesse
Mousse di fragola

Nota acquisti del giorno

4 piccioni • 300 grammi di speck tirolese • 8 fette sottili di pancetta affumicata (bacon) • 1 scatola da 4 porzioni di crema di carciofi • 1 scatola di fragole surgelate • 70 grammi di burro • 3 uova • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • rosmarino • 4 grandi pomodori maturi oppure 8 piccoli • 250 grammi di patate • 1 foglio di colla di pesce • 200 grammi di gelato alla vaniglia.

Dalla dispensa • olio – noce moscata – maraschino – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a cuocere le patate per la pasta da pommes Duchesse e iniziare subito la mousse di fragola. Preparare i piccioni per grigliarli e tagliare i pomodori. Mettere i pomodori Duchesse in forno e iniziare la cottura dei piccioni. Scaldare la crema di carciofi.

Crema di carciofi

Dopo aver scaldato il contenuto della scatola seguendo le istruzioni della casa, è consigliabile aggiungere 2 cucchiai di panna liquida a ogni porzione per ammorbidire la crema. Attenzione a non lasciarla bollire.

Piccioni alla griglia

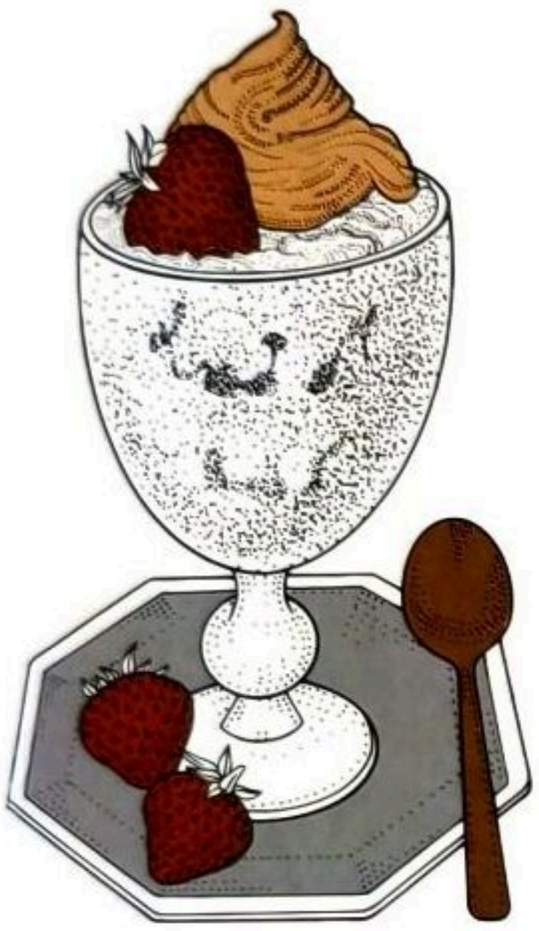
4 piccioni
8 fette sottili di pancetta affumicata (bacon)
1 cucchiaio di olio
50 grammi di burro ammorbidito
1 mazzetto piccolo di rosmarino
sale, pepe

Dividere i piccioni a metà per il lungo. Con-

dirli con sale e pepe e ungerli pochissimo.
Cominciare a grigliarli e, arrivati a metà cottura, spennellarli col burro servendosi del mazzetto di rosmarino. Andranno imburrati piuttosto frequentemente fino ad assorbire tutto il burro.
Separatamente, grigliare il bacon e con questo decorare i piccioni sul piatto di portata.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 30 minuti.

Pomodori Duchesse



4 grandi pomodori maturi oppure 8 piccoli
250 grammi di patate
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
20 grammi di burro
noce moscata
sale, pepe

Preparare la pasta da pommes Duchesse (vedi pag. 82) aggiungendo al purè di patate i 2 tuorli d'uovo e metà dell'uovo intero. Intanto, tagliare i pomodori grossi a metà oppure togliere la parte superiore a quelli piccoli, vuotarli dai semi, salarli e metterli capovolti per far uscire l'acqua di vegetazione. Completata la pasta da pommes Duchesse, farcire i pomodori servendosi di una tasca da pasticcere. Spennellare la superficie con l'altra metà dell'uovo battuto e mettere in forno fino a quando la pasta da pommes Duchesse ha assunto una buona doratura.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Mousse di fragola

1 scatola di fragole surgelate
2 bicchierini di maraschino
200 grammi di gelato alla vaniglia
1 foglio di colla di pesce
5 cucchiai di sciroppo (metà zucchero e metà acqua bolliti insieme)
4 cucchiai di panna montata dolcificata

Mettere il foglio di colla di pesce a bagno in acqua fredda.
Mettere metà delle fragole nel frullatore insieme al maraschino, azionare il frullatore, aggiungere il gelato in due o tre riprese e continuare a frullare, aggiungendo la colla di pesce strizzata e sciolta nello sciroppo caldo. Suddividere le rimanenti fragole nelle coppe tenendone da parte 4 per la decorazione. Versare il composto sulle fragole e mettere le coppe in frigo. Prima di mandare in tavola, decorarle con un cucchiaio di panna montata e con 1 fragola.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Bianco non troppo profumato: Pinot bianco, Chablis.
Rosso di medio corpo: Freisa, Clos Vougeot.

MENU 88 ▲

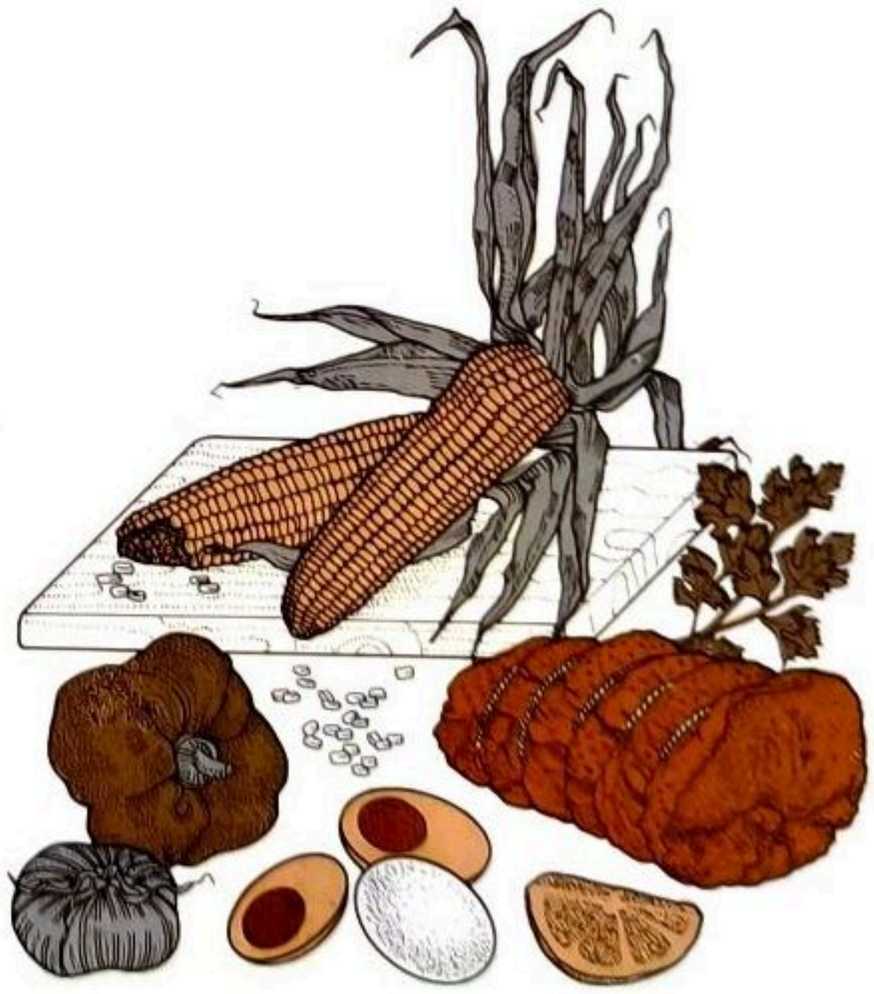
Insalata di pollo Maryland
Liver and bacon
con patate al bacon
Sundae Arcobaleno

Nota acquisti del giorno

350 grammi di precotto o rotolo di pollo o di tacchino oppure petti di pollo crudo • 500 grammi di fegato di vitello • 1 bottiglia di salsa Melba • 1 scatola da 400 grammi di granturco sgranato cotto • 1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto possibilmente gialli e rossi • 8 fette di pancetta affumicata (bacon) tagliate sottili • 1 piccola scatola di pesche sciroppate • 30 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da pasticceria • ½ chilo di patate • prezzemolo • 150 grammi di gelato alla vaniglia • 150 grammi di gelato al pistacchio • 50 grammi di confettini colorati • 50 grammi di wafer o lingue di gatto.

Dalla dispensa • cipolla – olio di oliva – olio di semi – limone – 1 uovo – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Lessare il pollo crudo. Mettere a bollire le patate. Cuocere l'uovo e



preparare l'insalata di pollo. Preparare gli ingredienti per il dolce. Preparare il fegato e le patate.

Insalata di pollo Maryland

350 grammi di precotto o rotolo di pollo
o tacchino oppure petti di pollo lessati
1 scatola da 400 grammi di granturco
sgranato cotto
1 scatola da 200 grammi di peperoni arrosto
possibilmente gialli e rossi
1 cucchiaio di cipolla tritata
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
3 cucchiai di olio di oliva
il succo di mezzo limone
1 uovo sodo tagliato a spicchi
un ciuffetto di prezzemolo
sale, pepe

Riunire in terrina la carne di pollo tagliata a dadi, i granelli di granturco bene asciugati, i peperoni tagliati a cubetti piccoli, la cipolla, il prezzemolo e condire il tutto con olio, limone, sale e pepe.
Passare in un piatto di portata fondo e decorare con spicchi di uovo sodo e ciuffetti di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Liver and bacon con patate al bacon

500 grammi di fegato di vitello
1 cucchiaio di olio di semi
8 fette di pancetta affumicata (bacon)
tagliate sottili
sale, pepe

Affettare il fegato dello spessore desiderato, secondo il gusto ungerlo appena con l'olio e grigliarlo. Passarlo su piatto di portata caldo, cospargerlo di sale e tenerlo in caldo.
Separatamente, mettere il bacon ben allineato in una padella asciutta e lasciarlo su fiamma non troppo alta fino a quando il grasso diventa trasparente.
Mettere le fette di bacon sopra il fegato.
Tenere il grasso lasciato dal bacon e, aggiungendovi un pezzetto di burro, rosolarvi le patate già bollite e affettate.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Sundae Arcobaleno

2 mezze pesche sciroppate tagliate a cubetti
150 grammi di gelato alla vaniglia
150 grammi di gelato al pistacchio
1 decilitro di salsa Melba (6 cucchiai)
1 cucchiaio di confettini colorati
6 cucchiai di panna montata dolcificata
4 wafer o lingue di gatto

Mettere in coppa il gelato alla vaniglia, posarvi sopra i cubetti di pesca, poi il gelato al pistacchio. Coprire con panna montata e decorare con confettini colorati; il biscotto va infilato da un lato.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco non molto profumato: Sauvignon, Chassagne Montrachet.
Rosato: Rosato del Salento, Rosato di Castel del Monte.

MENU 89 ▲

Spaghetti George's
Petti di tacchino Budapest
Peperoni in agrodolce
Fragole al Grand Marnier

Nota acquisti del giorno

600 grammi di petto di tacchino tagliato trasversalmente in scaloppine • 1 scatola da 200 grammi di funghi coltivati affettati • 50 grammi di parmigiano • 75 grammi di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a macchina • 100 grammi di burro • 400 grammi di spaghettini • 1 bustina di funghi secchi • 4 grossi pomodori maturi • prezzemolo • 1 limone • 1 arancia • 3 grossi peperoni dolci di colori diversi • 300 grammi di fragole fresche o fragole surgelate • ¼ di litro di panna da pasticceria.

Dalla dispensa • cipolla – paprika dolce – brandy – farina – olio di semi – zucchero –

aceto – vino bianco secco – Grand Marnier – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a bagno i funghi secchi. Preparare le fragole e metterle a marinare in frigo. Cuocere i peperoni in agrodolce e preparare la salsa per gli spaghetti George's. Mettere l'acqua per la pasta e cuocere i petti di tacchino.

Spaghetti George's

400 grammi di spaghettini
4 grossi pomodori maturi oppure
400 grammi di pelati (senza buccia e senza semi) tritati
40 grammi di burro
2 cucchiai di cipolla tritata
20 grammi di funghi secchi
75 grammi di prosciutto crudo grasso e magro
4 cucchiai di parmigiano
2 cucchiai di prezzemolo tritato
sale, pepe

Lasciar ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida e poi tritarli.
Mettere in una grande padella metà del burro e la cipolla e rosolare a fuoco basso; aggiungere il prosciutto e i funghi e cuocere per 2 minuti; aggiungere il pomodoro, sale e pepe e continuare la cottura per altri 10 minuti.
Scolare gli spaghettini, passarli nella padella e, mescolando, aggiungere il resto del burro a fiocchetti e il parmigiano. Spolverizzare con il prezzemolo all'ultimo momento e passarli nel piatto di portata.

Tempo di preparazione: 25 minuti.

Petti di tacchino Budapest

600 grammi di petto di tacchino tagliato trasversalmente in scaloppine
1 scatola da 200 grammi di funghi coltivati affettati
1 cucchiaino di paprika dolce
50 grammi di burro
10 cucchiai di panna (possibilmente acida)
1 cucchiaio di brandy
2 cucchiai di farina
½ cucchiaio di succo di limone
sale, pepe

Battere col batticarne le fettine di petto di tacchino, condirle con sale e pepe, infarinarle leggermente e cuocerle in burro. Scolarle e racchiuderle fra due piatti caldi.
Al fondo di cottura unire la paprika e soffriggerla mezzo minuto, aggiungere poi il brandy, i funghi e la panna (se è stata usata panna acida, aggiungere solo metà del succo di limone). Far bollire insieme per un minuto, e mettervi un attimo le scaloppine a insaporirsi.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Peperoni in agrodolce

3 grossi peperoni dolci di colori diversi
4 cucchiai di olio
1 cucchiaio colmo di zucchero
2 cucchiai di aceto
½ bicchiere di vino bianco secco
sale

Preparare i peperoni e tagliarli in strisce larghe 1 cm e mezzo.
In padella a bordi alti, scaldare l'olio, aggiun-

gere i peperoni e lo zucchero, coprire e cuocere a fuoco molto vivo fino a quando cominciano ad asciugarsi. Bagnare col vino e continuare la cottura sempre a fuoco vivo. Alla fine, unire il sale e l'aceto e cuocere ancora ½ minuto.
Possono essere mangiati sia caldi che tiepidi.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 25 minuti.

Fragole al Grand Marnier

300 grammi di fragole fresche o fragole surgelate
4 cucchiai di zucchero
8 cucchiai di panna montata zuccherata
4 cucchiai di Grand Marnier
1 cucchiaio di succo di arancia
⅓ di cucchiaino di buccia di arancia grattugiata

Mettere le fragole a marinare in frigorifero con tutti gli ingredienti, ad eccezione della panna montata che dovrà essere messa all'ultimo per decorare la coppa o le coppe.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Riesling Italiano, Ermitage, Marcobrunner.
Rosso non troppo forte: Dolcetto, Ermitage rosso.

MENU 90 ▲▲

Prosciutto e bresaola
Bisque d'écrevisses
Scaloppine al Calvados
Spinaci al burro
Profiteroles al cioccolato

Nota acquisti del giorno

200 grammi di prosciutto crudo • 150 grammi di bresaola • 400 grammi di fesa tagliata in scaloppine • 1 scatola da 4 porzioni di Bisque d'écrevisses • 100 grammi di burro • 1 piccola confezione di panna da cucina • 1 grossa mela verde asprigna • 1 limone • 2 scatole di spinaci surgelati o 1 chilo di spinaci freschi • Profiteroles al cioccolato.

Dalla dispensa • Calvados – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mentre si scalda la Bisque d'écrevisses, far cuocere gli spinaci. Ripassare gli spinaci al burro e fare le scaloppine al Calvados.

Bisque d'écrevisses

Per ammorbidire la Bisque d'écrevisses è consigliabile aggiungere circa 1 cucchiaio e mezzo di panna dopo averla scaldata. Bisogna fare attenzione a non farla bollire.

Scaloppine al Calvados

(si possono fare a tavola)

400 grammi di fesa tagliata a scaloppine
40 grammi di burro
1 grossa mela verde asprigna tagliata a palline piccole con l'apposito scavino
3 cucchiai di Calvados
4 cucchiai di panna
poco succo di limone
sale, pepe

Battere le scaloppine tra due fogli di carta oleata inumiditi per assottigliarle al massimo. Scaldare bene il burro nella padella, aggiun-

gervi le scaloppine non infarinate, bagnare con qualche goccia di limone, mescolare, aggiungere le palline di mela e completare la cottura delle scaloppine a fuoco leggero, mettendo intanto sale e pepe. Aggiungere il Calvados, scaldarlo e fiammeggiare. Aggiungere la panna, portare quasi a ebollizione, coprire e togliere dal fuoco.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco robusto: Cortese, Vernaccia di Oristano.

MENU 91 ▲▲

Rossolnick (Zuppa di cetriolo russa)
Pollo arrosto al dragoncello
Pommes noisettes
Torta Moka

Nota acquisti del giorno

1 pollo di 1 chilo e 300 grammi • ½ litro di brodo di pollo • 1 chilo e mezzo di cetrioli freschi • 2 carote • 2 rape • 1 gambo di sedano • 1 limone • 1 chilo di patate novelle o piccole • una grossa manciata di dragoncello fresco o poco dragoncello secco • ½ litro di panna da cucina • 4 uova • 150 grammi di burro • 50 grammi di cetriolini sott'aceto • 1 torta Moka.

Dalla dispensa • sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere il pollo a cuocere in forno. Passare alla centrifuga i cetrioli e iniziare la cottura della zuppa. Mettere in forno le pommes noisettes.

Rossolnick (Zuppa di cetriolo russa)

½ litro di brodo di pollo
¾ di litro di succo fresco di cetriolo
(ottenuto con la centrifuga o col frullatore)
2 carote affettate sottili
2 cetriolini sott'aceto affettati sottili
2 rape affettate sottili
1 gambo di sedano affettato sottile
¼ di litro di panna
2 rossi d'uovo

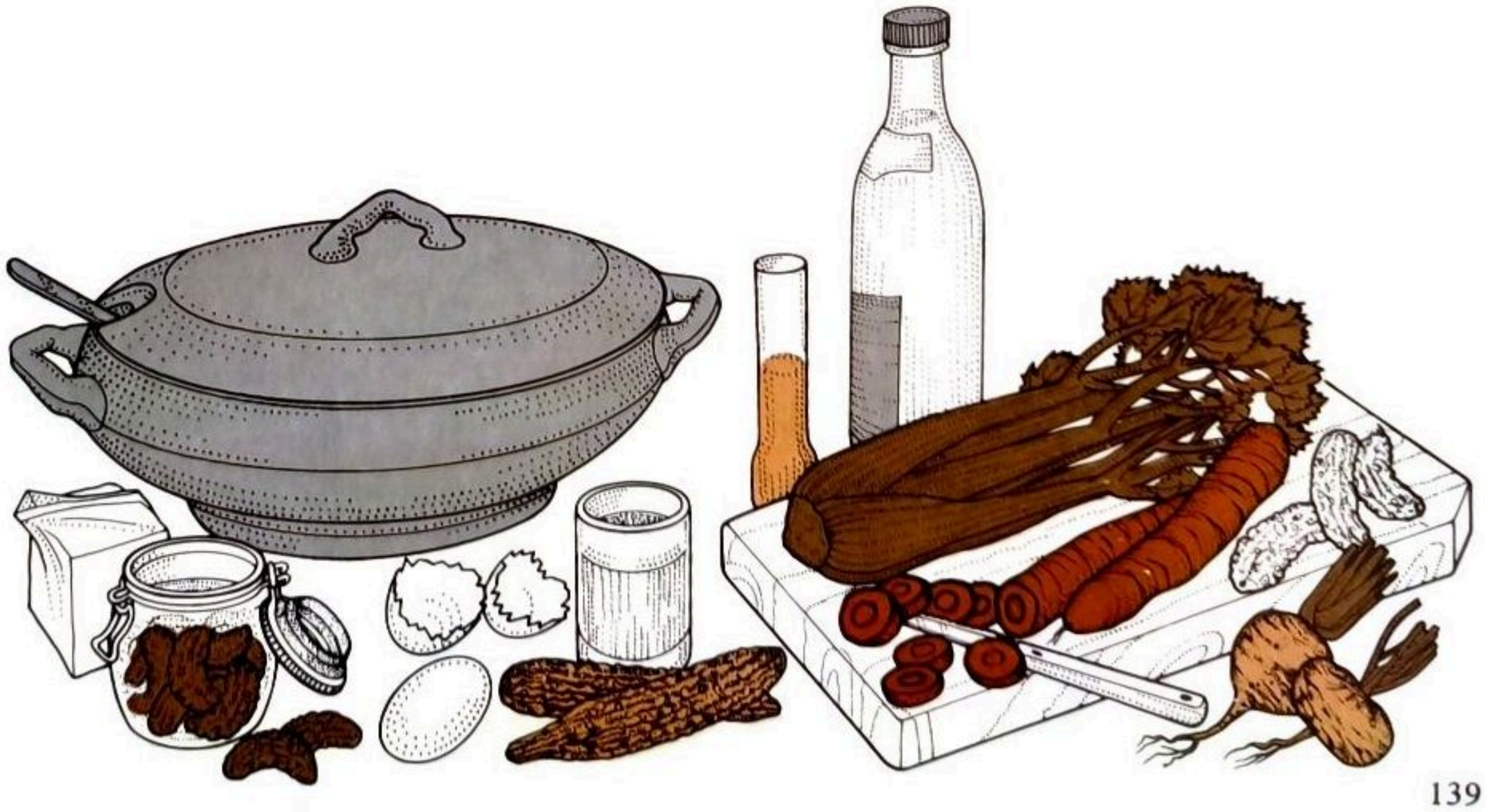
Mettere il brodo in una pentola con ⅔ del succo di cetriolo, le carote, i cetriolini, le rape e il sedano e bollire su fuoco leggero per 40 minuti.
Togliere la minestra dal fuoco, aggiungere il rimanente succo di cetriolo e i due rossi d'uovo diluiti nella panna. Mettere di nuovo sul fuoco e portare quasi a ebollizione.

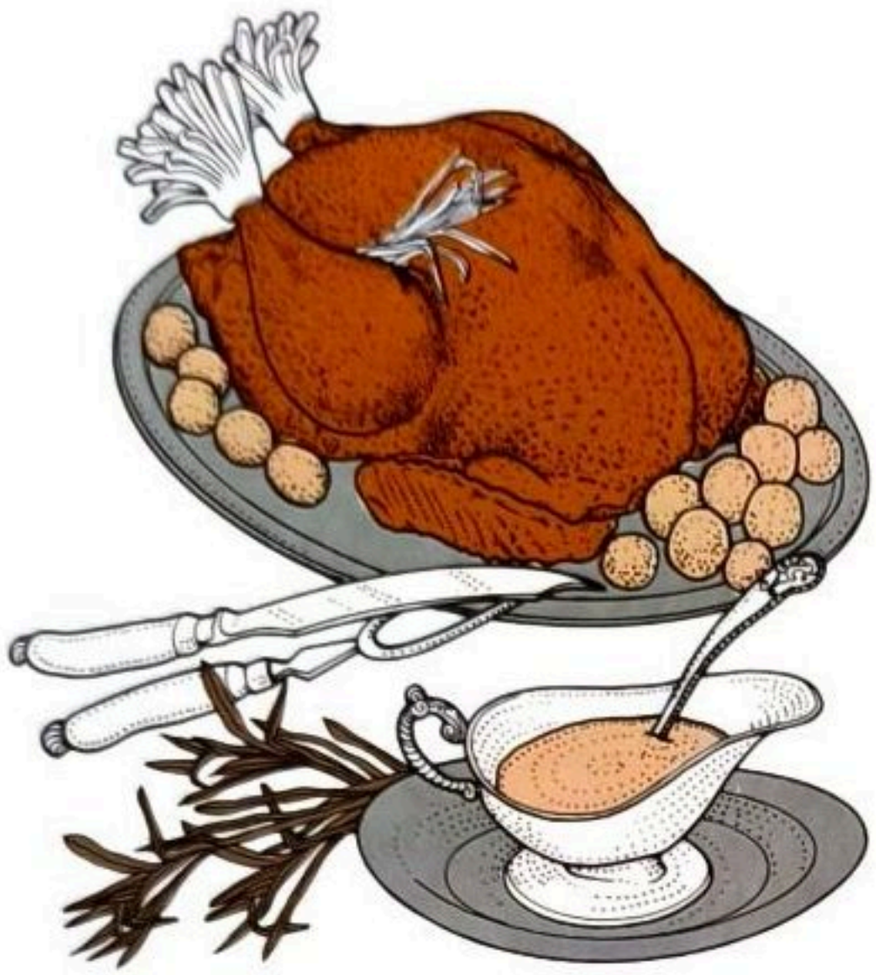
Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Pollo arrosto al dragoncello

1 pollo di circa 1 chilo e 300 grammi
1 limone
una grossa manciata di dragoncello fresco
oppure 1 cucchiaino di dragoncello secco
80 grammi di burro
2 rossi d'uovo
3 cucchiai di panna liquida
sale, pepe

Dopo aver lavato il pollo, asciugarlo e strofinarlo all'interno e all'esterno con mezzo limone. Impastare il dragoncello con metà del burro e metterlo all'interno del pollo insieme





a pepe e sale. Legare il pollo, condirlo con pepe e sale e metterlo in teglia cospargendolo col resto del burro. Arrostirlo in forno fino a doratura e completa cottura. Togliere il pollo dalla teglia, aggiungere un cucchiaio di acqua e a calore moderato amalgamare il fondo di cottura; poi aggiungervi i rossi d'uovo battuti con la panna liquida e qualche goccia di limone. Appena la salsa addensa, versarla in salsiera calda.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Vini suggeriti

Con la zuppa: Vodka ghiacciata.
Con il pollo: rosso non troppo forte: Merlot, Volnay.

MENU 92 ▲

Cozze Dieppoise
Quaglie alla panna
Piselli al burro
Insalatina di primavera
Composta di ciliege

Nota acquisti del giorno

12 quaglie • 1 chilo di cozze • 2 scatole di piselli surgelati o piselli freschi • ¼ di litro di latte • 120 grammi di burro • ½ litro di panna da cucina • prezzemolo • salvia • rosmarino • sedano • carota • 1 chilo di ciliege da cuocere • 200 grammi di insalatina da taglio.

Dalla dispensa • farina – noce moscata – pepe di Caienna – aglio – cipolla – vino bianco secco – olio di oliva – aceto – zucchero – limone – poca cannella – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Fare la besciamella. Mettere a cuocere le ciliege con buccia di limone, zucchero e cannella. Preparare le quaglie per la cottura. Iniziare la preparazione delle cozze. Cuocere le quaglie, intanto preparare i piselli al burro.

Cozze Dieppoise

1 chilo di cozze
¼ di litro di besciamella
15 cucchiai di panna
poco prezzemolo tritato
pepe di Caienna

Mettere le cozze in una padella e farle aprire su fuoco dolce. Estrarne i frutti e tenere da parte metà dei gusci. Bollire l'acqua che hanno lasciato le cozze fino a ridurla a metà e con una parte di questa allungare la besciamella.
Mettere la besciamella sul fuoco insieme alla panna, portare quasi a ebollizione e aggiungere un pizzico di pepe di Caienna.
Scaldare in forno i mezzi gusci delle cozze,

disporli nel piatto da portata, mettere 1 o 2 frutti in ciascuno di essi e distribuirvi sopra la salsa.
Cospargerle di prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 20 minuti piú cottura della besciamella.

Quaglie alla panna

12 quaglie
un trito composto di:
2 foglie di salvia
½ cucchiaino di foglie di rosmarino
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
½ costa di sedano
1 carota
2 cucchiai di farina
50 grammi di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
10 cucchiai di panna
sale, pepe

Condire le quaglie con sale e pepe e infarinarle.
Sciogliere il burro in una casseruola, mettervi le quaglie e coprire con un coperchio. Lasciarle rosolare voltandole di tanto in tanto e sempre a casseruola coperta.
Completata la rosolatura, aggiungere il trito e soffriggerlo, poi bagnare col vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere la panna e portare quasi a ebollizione.
Togliere le quaglie e metterle nel piatto da portata, versarvi sopra la salsa passandola al passino.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Sauvignon, Graves.
Rosso non troppo forte: Sassella, Pommard.

MENU 93 ▲▲▲

Lady Curzon
Fagottini di pollo al foie gras
Cavolini di Bruxelles
al burro
Carote al burro
Sundae al cioccolato

Nota acquisti del giorno

4 cosciotti di pollo disossati • 1 scatola da 2 porzioni di zuppa di tartaruga • 1 scatola da 2 porzioni di consommé • 1 scatoletta da 120 grammi circa di pâté de foie gras • 4 uova • ¾ di litro di panna da pasticceria • 120 grammi di riso • 50 grammi di burro • 50 grammi di pinoli • 350 grammi di gelato alla vaniglia • 1 scatola di cacao dolce • 50 grammi di graniglia di cioccolato • 100 grammi di wafer o lingue di gatto • 1 cestino di cavolini di Bruxelles e 1 scatola di carote tornite cotte.

Dalla dispensa • pepe di Caienna – cipolla – brodo o dadi – farina – vino bianco secco – zucchero – poco latte – sale – pepe.

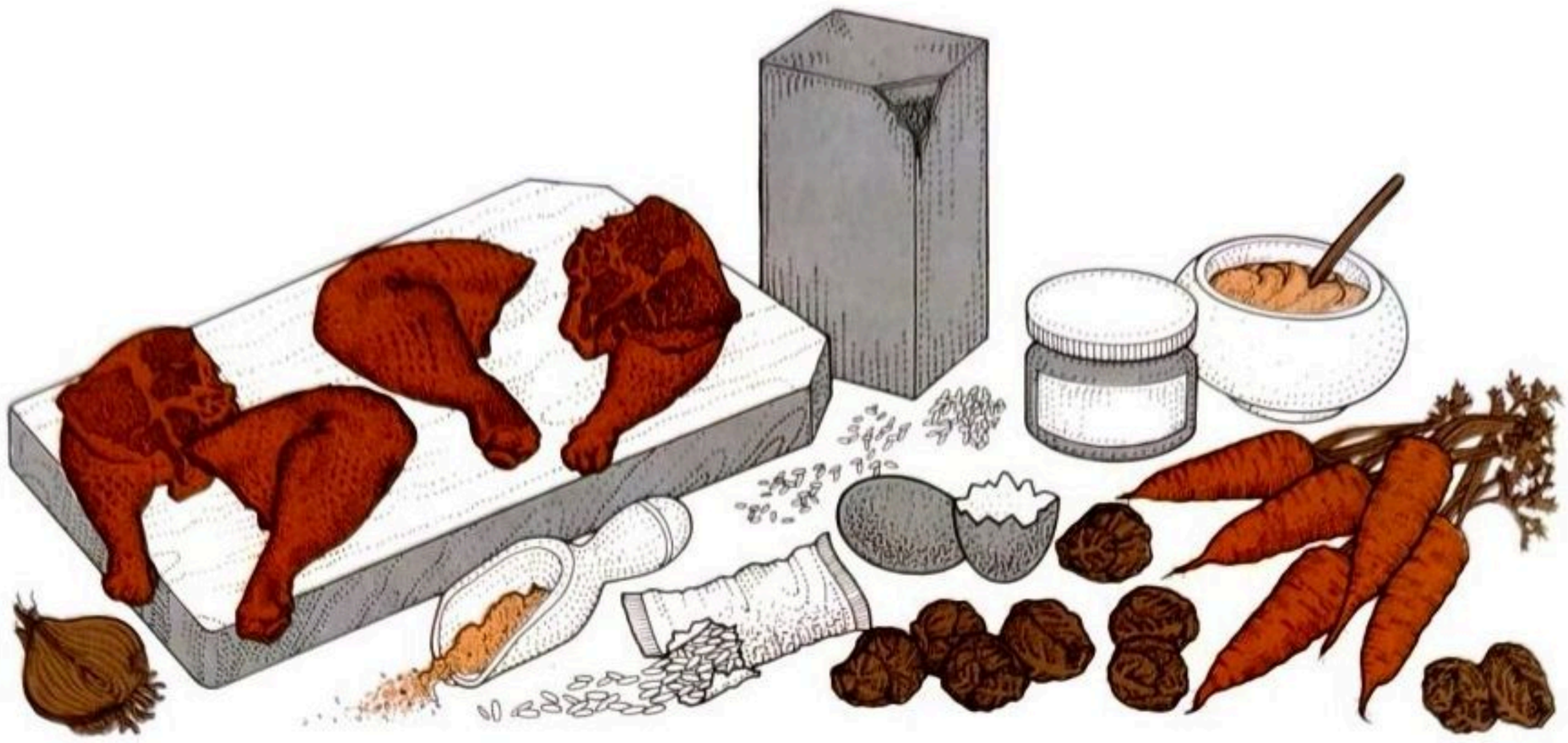
Sequenza di lavoro • Preparare i cosciotti di pollo per la cottura cominciando dal riso. Cuocere a vapore i cavolini di Bruxelles. Mettere a cuocere il pollo e ripassare al burro cavolini di Bruxelles e carote. Preparare lady Curzon e fare la salsa di cioccolato. Preparare il Sundae.

Lady Curzon

1 scatola da 2 porzioni di zuppa di tartaruga
1 scatola da 2 porzioni di consommé
3 tuorli d'uovo
½ cucchiaino di pepe di Caienna
10 cucchiai di panna da pasticceria

Montare la panna senza zuccherarla.
Mettere nel polsonetto del bagnomaria i tuorli d'uovo, la zuppa di tartaruga e il consommé. Mettere il bagnomaria sul fuoco e montare o meglio legare il composto curando che

Tavola a fronte:
Menu 88 pag. 135



l'acqua sia bene al disotto dell'ebollizione. Suddividere la zuppa in 4 tazze, farvi galleggiare sopra la panna montata, spolverare con un pizzico di pepe di Caienna e gratinare velocemente.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Fagottini di pollo al foie gras

4 cosciotti di pollo disossati
120 grammi di riso
1 scatoletta da 4 once (120 grammi circa) di pâté di foie gras
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai di pinoli
50 grammi di burro
½ cipolla affettata finemente
2 decilitri (12 cucchiai) di panna
2 decilitri (12 cucchiai) di brodo
farina
1 bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

Bollire il riso per 9 minuti in acqua salata, scolarlo e impastarlo immediatamente col tuorlo d'uovo e col pâté di foie gras; unirvi i pinoli, mescolare e lasciar raffreddare. Battere i cosciotti di pollo tenendoli fra due fogli di carta per ottenerli il piú sottili possibile. Suddividere l'impasto di riso fra i cosciotti di pollo, arrotolarli e fermarli con uno stecchino. Condirli all'esterno con sale e pepe, passarli nella farina e rosolarli dolcemente in burro. A rosolatura completa aggiungere la cipolla e soffriggerla, bagnare col vino e farlo evaporare bene, poi aggiungere la panna e il brodo e lasciar ispessire la salsa.

Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo totale: 35 minuti.

Sundae al cioccolato

350 grammi di gelato alla vaniglia
1 decilitro (6 cucchiai) di salsa di cioccolato
1 cucchiaio di graniglia di cioccolato
¼ di litro di panna
2 cucchiai di zucchero
qualche wafer o lingua di gatto

Montare la panna e zuccherarla verso la fine, aggiungendo lo zucchero lentamente.
Suddividere il gelato fra le coppe; versarvi sopra la salsa di cioccolato, completare con la panna montata e la graniglia di cioccolato e guarnire con qualche biscotto.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Spumante nature.
Rosso non troppo forte: Dolcetto.

MENU 94 ▲▲▲

Insalata di aragosta Tahiti
Poulets de grain Crapaudine
Fondi di carciofo al burro
Pere Belle Hélène

Nota acquisti del giorno

1 aragosta da 600-700 grammi • 2 piccole noci di cocco • 2 polli novelli da 700-800 grammi l'uno • 200 grammi di burro • 2 sedani • 1 cespo di lattuga romana • 1 mazzetto di ravanelli • 1 piccola mela • 1 piccolo cetriolo • 50 grammi di olive nere • 50 grammi di pistacchi • prezzemolo • 1 limone • un mazzo di crescione • 1 scatola di pere sciroppate • 1 scatola di fondi di carciofo surgelati • 300 grammi di gelato alla vaniglia • 50 grammi di mandorle sfilettate e tostate • ¼ di litro di panna da pasticceria • 1 vasetto di maionese.

Dalla dispensa • Tomato Ketchup – Tabasco – brandy – mollica di pane – sale – pepe – cacao dolce.

Sequenza di lavoro • Mettere in frigo le coppe vuote per il dessert, preparare l'insalata Tahiti e metterla in frigo. Cuocere i polli. Cuocere i carciofi al burro. Preparare la salsa di cioccolato e le pere Belle Hélène.

Insalata di aragosta Tahiti

2 noci di cocco piccole
1 aragosta da 600-700 grammi bollita e fredda
2 cuori di sedano tagliati alla julienne finissima
1 cespo di lattuga romana strappata
a pezzi un po' grandi
qualche ravanello tagliato a fiore
1 mela a cubetti
1 piccolo cetriolo fresco tagliato a cubetti
qualche oliva nera snocciolata e tagliata
a metà
qualche pistacchio diviso a metà
8 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di Tomato Ketchup
qualche goccia di Tabasco
2 cucchiai di brandy
sale

Tagliare le noci di cocco a metà, scavarle un poco per formare delle scodelle e tritare finemente o grattugiare la polpa scavata. Mischiare la polpa grattugiata a tutti gli altri ingredienti, condire, riempire le mezze noci di cocco e decorare con qualche ravanello, olive nere e pistacchi. Tenere in frigo il piú a lungo possibile prima di mandare in tavola.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Poulets de grain Crapaudine

2 polli novelli da 700-800 grammi l'uno
70 grammi di burro Maître d'hôtel
(vedi ricetta a pag. 112)
70 grammi di burro normale
mollica di pane grattugiata
sale, pepe
crescione

Fendere i 2 polli sullo sterno e appiattirli molto bene con un batticarne. Infilarvi uno spiedino lungo per tenerli in posizione. Condirli con sale e pepe e friggerli nel burro già ben caldo e a fiamma un po' viva, diminuendo il calore soltanto dopo che saranno ben rosolati. Sgocciolarli, cospargerli di mollica di pane grattugiata pigiando per farla aderire (questo solo sulla parte superiore), appoggiarli

Tavola a fronte:
Menu 96 pag. 148

in una ampia teglia da forno, gratinarli velocemente, disporli nel piatto di portata e cospargerli di fiocchetti di burro Maître d'hôtel. Guarnire il piatto con abbondante crescione

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 45 minuti.

Pere Belle Hélène

4 mezze pere sciroppate
300 grammi di gelato alla vaniglia
1 decilitro (6 cucchiai) di salsa di cioccolato
1 cucchiaio di mandorle sfilettate tostate
¼ di litro di panna montata e dolcificata

Distribuire il gelato nelle coppe ben ghiacciate, posarvi sopra la mezza pera, coprirla con la salsa di cioccolato, decorare con la chantilly e cospargere di mandorle tostate.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco profumato: Tocai, Corton Charlemagne, Zeltinger.
Rosso brillante: Carema, Clos Vougeot.

MENU 95 ▲

Avgholemono (Zuppa greca di pollo e limone)
Hamburger semplice
Pommes croquettes
Insalata mista
Torta gelata

Nota acquisti del giorno

1 bella gallina da brodo • 4 hamburgers, oppure 600 grammi di magro di manzo tritato • 100 grammi di grasso di rognone di vitello tritato • 40 grammi di burro • sedano • carota • cipolla alloro • timo • prezzemolo • 2 limoni • ½ chilo di patate • insalata mista per 4 persone • 4 uova • ½ pane in cassetta • ¼ di litro di panna da cucina • 1 torta gelata.

Dalla dispensa • aglio – farina – noce moscata – pangrattato – olio di semi – olio di oliva – mostarda inglese – mostarda francese – Tomato Ketchup – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Mettere a lessare la gallina e le patate. Impastare gli hamburgers (se non sono già fatti). Lavare l'insalata. Passare il brodo e preparare la zuppa. Impastare le pommes croquettes. Cuocere gli hamburgers e friggere le pommes croquettes.

Avgholemono (Zuppa greca di pollo e limone)

1 bella gallina da brodo
un pezzo di gambo di sedano
½ carota
¼ di cipolla
1 spicchio di aglio
40 grammi di farina
40 grammi di burro
un mazzetto guarnito (½ foglia di alloro, 1 rametto di timo, 4 gambi di prezzemolo racchiusi in garza)
noce moscata
4 cucchiai di succo di limone
2 rossi d'uovo
¼ di litro di panna da cucina
sale
buccia di limone grattugiata
crostini di pane essiccati in forno

Cuocere la gallina in pentola a pressione con sedano, carota, cipolla, aglio, sale e acqua fino a coprire. Questo al solo scopo di ottenere un ottimo brodo di pollo.
Sgrassare il brodo. Mettere in una pentola a bordi alti 40 grammi di burro e quando è sciolto friggervi 40 grammi di farina. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. Versarvi 2 mestoli di brodo e portare a ebollizione mescolando continuamente. Aggiungere poi altro brodo fino a ottenere le 4 porzioni; aggiungere il succo di limone e il mazzetto guarnito e bollire per 15 minuti.
Al momento di mettere la zuppa nella zuppiera, aggiungervi i 2 rossi d'uovo diluiti nella panna e portare quasi a ebollizione.
Separatamente a tavola, buccia di limone grattata e crostini di pane essiccati in forno.

Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo totale: 1 ora.

Hamburger semplice

600 grammi di magro di manzo tritato
100 grammi di grasso di rognone
di vitello tritato (oppure 4 hamburgers)
1 cucchiaio di acqua fredda
½ cucchiaio di olio
sale, pepe

Per accompagnare: almeno due tipi di mostarda e Tomato Ketchup.
Impastare manzo e grasso di rognone con un cucchiaio di acqua, sale e pepe; formare 4 larghe polpette non piú alte di 3 cm; ungerle appena con olio e cuocerle sulla piastra o in padella tenendole, secondo il gusto, al sangue – medie – ben cotte.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Pommes croquettes

½ chilo di patate
1 tuorlo d'uovo
1 uovo intero
farina
pangrattato
noce moscata
sale, pepe

Bollire le patate in acqua salata, scolarle, metterle in forno caldo per 2 o 3 minuti per far evaporare l'acqua rimasta, pelarle, passarle al passatutto o allo schiacciapatate, aggiungervi il tuorlo d'uovo, sale, pepe, noce moscata e formare con la pasta ottenuta dei sigari lunghi 5 cm e del diametro di 2 cm. Scaldare la friggitrice, battere l'uovo intero poi infarinare le croquettes, passarle nell'uovo battuto e nel pangrattato e friggerle finché sono bionde.

Tempo di preparazione: 10 minuti.
Tempo totale: 50 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Dolceacqua, Pouilly fuissé.
Rosso non troppo forte: Grumello, Gevrey Chambertin.

MENU 96 ▲▲

Antipasto di polipi e seppioline
Trance di salmone in bella vista
Insalata verde
Bread and butter pudding

Nota acquisti del giorno

4 trance di salmone fresco da circa 120 grammi l'una • 1 scatola di antipasto di mare (polipi e seppioline) per 4 persone • 1 uovo • 2 limoni • prezzemolo • 1 pomodoro • 100 grammi di burro • 1 tubetto di maionese • 250 grammi di insalata russa • 1 scatola di cuori di carciofo • ½ litro di latte • ½ pane in cassetta • 50 grammi di uva passa o di Corinto • 50 grammi di cedro candito.

Dalla dispensa • aceto di vino bianco – pepe in chicchi – un pezzetto di cipolla – noce moscata – alloro – zucchero – brandy o rum – sale.

Sequenza di lavoro • Cuocere il salmone e lasciarlo raffreddare nella sua acqua. Cuocere il Bread and butter pudding e lavare l'insalata. Montare il piatto del salmone. Preparare l'antipasto di polipi e seppioline.

Trance di salmone in bella vista

4 trance (fette) di salmone fresco da circa 120 grammi l'una
1 litro di acqua
4 cucchiai di aceto di vino bianco
½ limone affettato
8 chicchi di pepe nero
¼ di cipolla affettata
1 uovo sodo tagliato in quarti
4 spicchi di limone
4 spicchi di pomodoro
un mazzetto di prezzemolo
sale
1 foglia di alloro
250 grammi di insalata russa
1 tubetto di maionese
4 cuori di carciofo in scatola

Sistemare in tegame largo le fette di salmone, aggiungervi acqua fino a coprire, poi unire l'aceto, il limone a fette, la cipolla, i chicchi di pepe, la foglia di alloro e abbondante sale. Portare a ebollizione e lasciar sobbollire pianissimo per 7-8 minuti. Lasciare raffreddare e togliere le fette di salmone dall'acqua di cottura.
Sistemarle su un piatto di portata e guarnirle con spicchi di limone e di pomodoro, prezzemolo, uova sode e cuori di carciofo ripieni di insalata russa.
La maionese va messa a tavola in salsiera.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Bread and butter pudding

6 fette di pane in cassetta senza crosta
3 decilitri scarsi di latte
la buccia grattugiata di ½ limone
poca noce moscata
3 cucchiai di zucchero
100 grammi di burro ammorbidito

2 cucchiai di brandy o rum
2 cucchiai di uva passa o di Corinto ammollata in acqua tiepida
1 cucchiaio di cedro candito tagliuzzato finemente

Imburrare abbondantemente le fette di pane da entrambi i lati e tagliarle in due a triangolo.
Imburrare uno stampo da soufflé da un litro e mezzo, farvi uno strato di fette di pane, spargervi sopra una parte dello zucchero, un po' di uva passa e di cedro. Ripetere l'operazione fino a che il pane imburrato è finito, terminando col pane solo e lasciando da parte un poco di zucchero. Spruzzare il brandy sull'ultimo strato di pane.
Battere le uova, bianco e rosso insieme. Far bollire il latte con la buccia di limone grattugiata e versarlo sulle uova mescolando velocemente.
Versare la mistura ancora calda non nel centro, ma da un lato dello stampo. Cospargere la superficie col rimanente zucchero e poca noce moscata.
Cuocere in forno a temperatura moderata (180° C) per 40 minuti finché la superficie è ben dorata.
Servire nello stesso stampo, caldo o tiepido.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 60 minuti.

Vini suggeriti

Bianco non troppo secco: Soave, Graves.

MENU 97 ▲▲

Ratatouille
Steak Tartare
Insalata mista
Pesche marinate nella Sangria

Nota acquisti del giorno

500 grammi di filetto di manzo tritato • 50 grammi di capperi • 4 uova • 1 cipolla • 1 melanzana • 2 zucchine • 3 peperoni • 2 grossi pomodori maturi • prezzemolo • basilico • 3 limoni • insalata mista per 4 persone • 4 belle pesche gialle • 1 arancia • un mazzetto di ravanelli.

Dalla dispensa • aglio – olio di oliva – aceto – Worcestershire sauce – zucchero – acqua minerale frizzante – 1 bottiglia di Chianti forte o Bordeaux – sale – pepe – maggiorana o origano.

Sequenza di lavoro • Mettere a macerare nello zucchero le bucce di arancia e di limone per la Sangria. Iniziare la cottura della Ratatuille. Lavare l'insalata e preparare le steak Tartare.

Ratatouille

1 cipolla di media grandezza tritata
1 melanzana tagliata a cubetti
2 zucchine tagliate a tocchetti
3 peperoni di media grandezza
tagliati a cubetti
2 grossi pomodori maturi pelati, privati
dei semi e tagliati a cubetti
il succo di 1 spicchio di aglio
3 cucchiai di olio di oliva
prezzemolo tritato
½ cucchiaio di maggiorana o origano
½ cucchiaio di basilico tritato
sale, pepe

Soffriggere la cipolla in olio, buttarvi melanzana, zucchine, peperoni e pomodori, aggiungere sale e pepe, coprire e cuocere a fuoco basso per 30-40 minuti, possibilmente senza mescolare.
A fine cottura aggiungere il succo di aglio, prezzemolo, basilico e maggiorana o origano. Mescolare e passare sul piatto di portata.
La Ratatouille è preferibile tiepida o fredda.

Tempo di preparazione: 50 minuti.

Steak Tartare

500 grammi di filetto di manzo tritato
1 cucchiaio di capperi tritati
1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
4 rossi d'uovo
1 cucchiaio di Worcestershire sauce
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
4 ravanelli
2 cucchiai di olio di oliva
sale, pepe

Mettere tutti gli ingredienti in un piatto ampio e lavorarli pigiandoli con due forchette fino ad amalgamarli completamente.
Formare 4 polpette piatte e mettere ciascuna polpetta in piatto singolo decorando con una foglia di insalata, un ravanello intagliato e ¼ di fetta di limone.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Pesche marinate nella Sangria

tutta la buccia di 1 limone
tutta la buccia di 1 arancia
spicchi di arancia
4 belle pesche gialle sbucciate
4 cucchiai di zucchero
1 bottiglia di vino rosso forte
(un buon Chianti, o Bordeaux rosso
4me o 5me cru)
½ bottiglia di acqua minerale frizzante
una dozzina di cubetti di ghiaccio

Mettere sul fondo di una caraffa alta la buccia di limone, la buccia di arancia e lo zucchero e, servendosi di un lungo cucchiaio di legno, mescolare parecchio per intridere lo zucchero dell'olio essenziale contenuto nelle bucce. Aggiungere gli spicchi di arancia e lasciare la caraffa coperta e in luogo freddo il piú a lungo possibile.

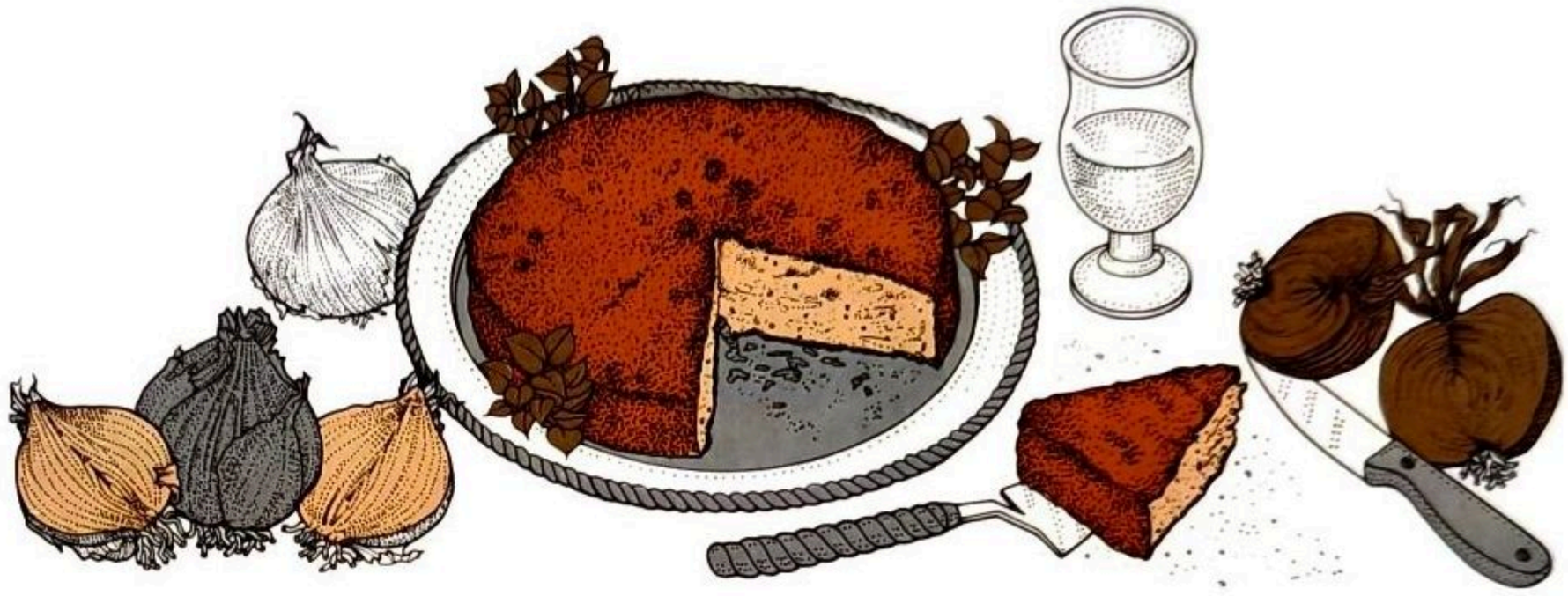
Al momento di mandarla in tavola, aggiungere le pesche sbucciate, il vino, l'acqua minerale ben ghiacciata e i cubetti di ghiaccio. Va servita dalla caraffa servendosi di un mestolo.
Alla fine del pasto, le pesche intrise di vino vanno servite come dessert (eventualmente, le pesche possono essere tagliate in spicchi prima di metterle nella Sangria).

Vini suggeriti

Sangria (vedi ricetta).

MENU 98 ▲▲

Torta di cipolle
Petti di tacchino alla piemontese
Purè di patate
Ananas Johannesburg



Nota acquisti del giorno

600-700 grammi di petti di tacchino tagliati trasversalmente in 4 fette • 300 grammi di pasta brisée • 1 barattolo di frutti zenzero sciroppati • 1 ananas ben maturo • 7 o 8 noci • 50 grammi di mandorle dolci • 2 grosse cipolle • 200 grammi di burro • 3 uova • 1 piccola confezione di panna da cucina • ½ litro di latte • 1 scatola di purè di patate • 1 piccolo tartufo bianco.

Dalla dispensa • farina – noce moscata – marsala – parmigiano – poco brodo o dadi – zucchero o miele raffinato – Kirsch o maraschino – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare l'ananas e metterlo in frigo. Iniziare la torta di cipolle. Cuocere i petti di tacchino e fare il purè di patate.

Torta di cipolle

300 grammi di pasta brisée
2 grosse cipolle
100 grammi di burro
1 cucchiaio di farina
3 uova
12 cucchiai di panna (2 decilitri)
noce moscata
sale, pepe

Tritare finemente le cipolle e cuocerle in burro su fuoco molto leggero finché sono trasparenti. Lasciarle intiepidire, aggiungere la farina, mescolare, aggiungere le uova e la panna, mescolare ancora poi condire con sale, pepe e noce moscata.
Stendere la pasta brisée e foderare uno stampo alto 4 cm circa, imburrato, rovesciando la parte superiore sopra il bordo dello stampo. Sforacchiare il fondo con una forchetta, versarvi la mistura e cuocere in forno leggero per 30-40 minuti.

Tempo di preparazione: 20 minuti.
Tempo totale: 60 minuti.

Petti di tacchino alla piemontese

600-700 grammi di petto di tacchino tagliato trasversalmente in 4 fette
60 grammi di burro
poca farina
6 cucchiai di marsala
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di brodo
1 piccolo tartufo bianco
sale, pepe

Battere col batticarne i petti di tacchino, infarinarli, condirli con sale e pepe e farli dorare a fuoco vivace in burro spumeggiante. Sgocciolarli e racchiuderli fra due piatti caldi. Nel fondo di cottura mettere il marsala e ridurlo un poco mediante ebollizione.

Mettere i filetti di tacchino in pirofila bassa da forno, affettarvi sopra il tartufo, cospargerli di parmigiano. Diluire il fondo di cottura col brodo, versarlo sopra i filetti e mettere la pirofila in forno forte per pochissimi minuti fino a fondere il parmigiano.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Ananas Johannesburg

1 ananas ben maturo
3 pezzi di zenzero sciroppato
1 o 2 cucchiai dello sciroppo
in cui è conservato lo zenzero
7 o 8 noci sgusciate
1 cucchiaio di mandorle dolci
sbucciate e tritate grossolanamente
1 bicchierino di Kirsch o di maraschino

Tagliare la calotta all'ananas in modo che serva poi da coperchio. Vuotare l'ananas tagliandone la polpa a cubetti o a pallini, scartando la parte centrale legnosa.
Mettere in scodella la polpa di ananas insieme a tutti gli altri ingredienti, mischiare, riempire di nuovo l'ananas con la mistura e metterlo in frigo il piú a lungo possibile.
Si manda in tavola con la calotta come coperchio.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Rosé italiano del sud: Rosé Caruso; Château de Selle.

MENU 99 ▲▲

Fondue Neuchâteloise
Costolettine di cinghiale
Purè di piselli o di castagne
Macedonia Mildred

Nota acquisti del giorno

8 costolettine di cinghiale giovanissimo •
400 grammi di groviera svizzero • 1 uovo •
2 pani francesi • ¼ di litro di panna
da pasticceria • 1 scatola di macedonia di frutta •
1 limone o fragole per fare il succo • 1 scatola
di purè di piselli o di castagne.

Dalla dispensa • farina – aglio – vino bianco secco – Kirsch – noce moscata – burro chiarificato (vedi pag. 11) – cipolla – mostarda di Digione – zucchero – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare la salsa per la macedonia e metterla in frigo separatamente dalla macedonia. Preparare tutti gli ingredienti per la fondue. Cuocere le costolettine di cinghiale e fare il purè.

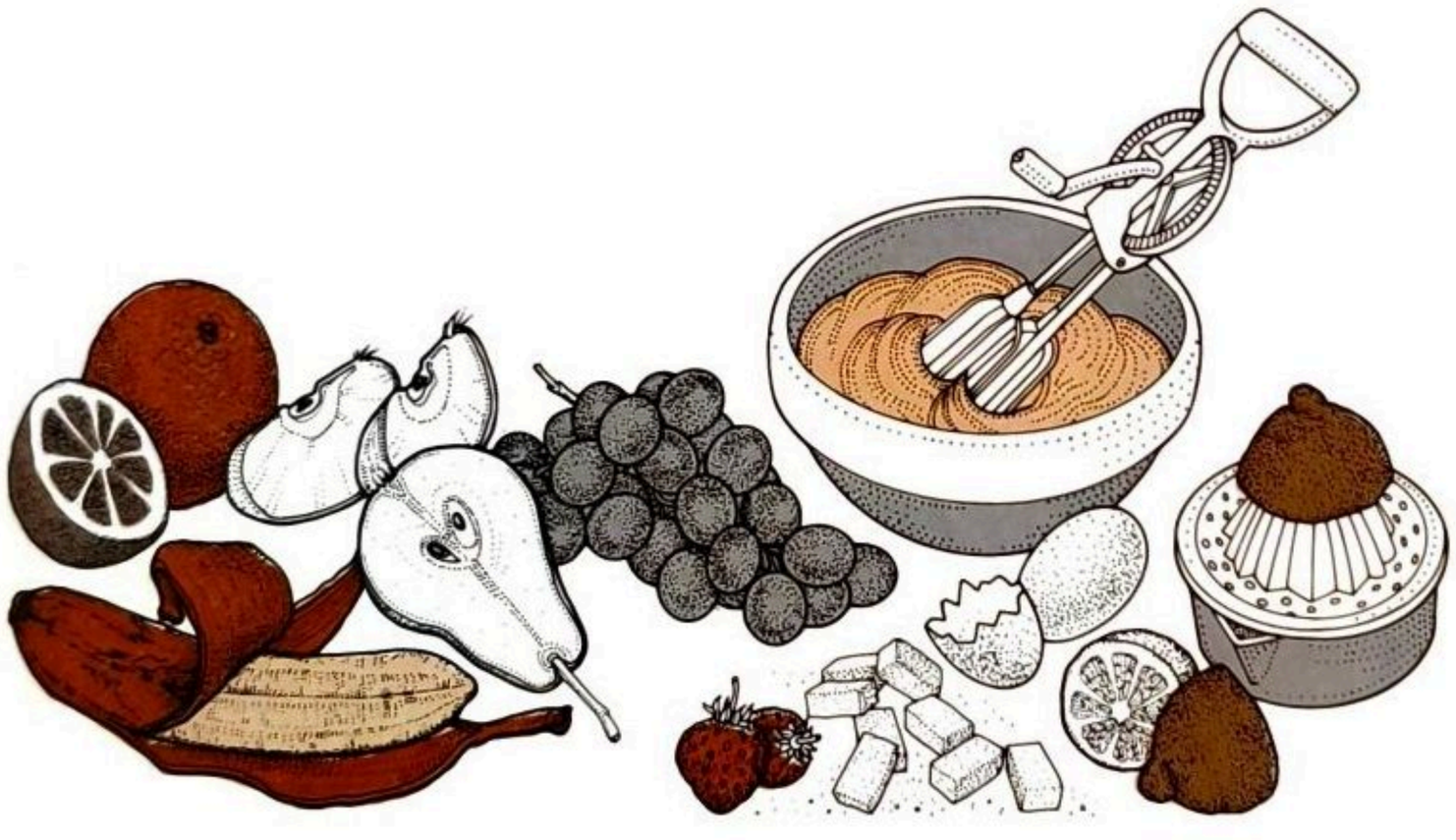
Fondue Neuchâteloise

400 grammi di groviera svizzero
1 cucchiaio di farina
1 spicchio d'aglio

1 grosso bicchiere di vino bianco secco (2 decilitri)
3 cucchiai di Kirsch
sale, pepe
noce moscata
pane tipo francese tagliato in grossi cubi

Grattugiare il groviera e mischiarlo con la farina.
Sfregare la casseruola da fondue con l'aglio, mettervi il vino e quando questo è arrivato quasi a ebollizione, aggiungere il groviera grattugiato e mescolare continuamente con una frustina finché tutto il formaggio è sciolto. Aggiungere sale, pepe e noce moscata. Quando la fondue comincia a bollire, aggiungere il Kirsch, portarla a tavola e metterla sul fornelletto.
I commensali infileranno il pane sulle apposite forchette da fondue, intingendo direttamente nella casseruolina.
Curare che la fondue rimanga calda.

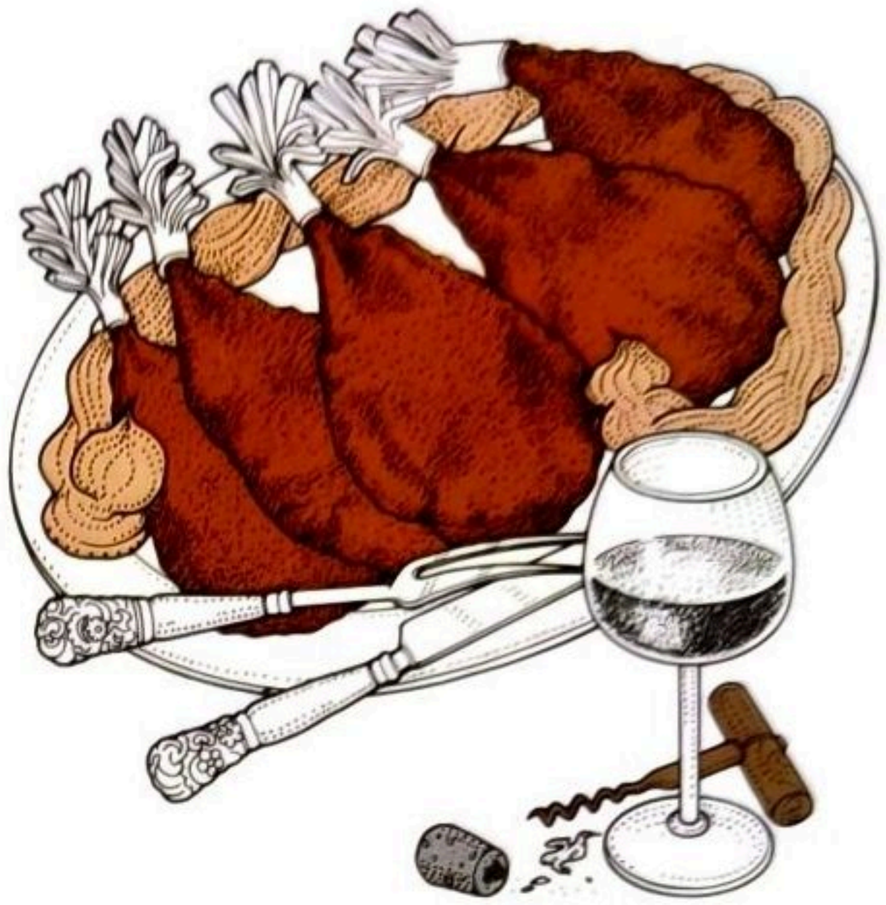
Tempo di preparazione: 10 minuti.



Costolettine di cinghiale

8 costolettine di cinghiale giovanissimo
1 cucchiaio di farina
3 cucchiai di burro chiarificato
1 cipolla tritata
1 cucchiaio di mostarda di Digione
1 decilitro di panna
1 bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

Condire la carne con sale e pepe, infarinarla e cuocerla in burro a fuoco piuttosto vivo. Sgocciolarla e metterla fra due piatti caldi.



Nel fondo di cottura friggere delicatamente la cipolla, aggiungervi la mostarda e il vino e ridurre a metà mediante ebollizione; aggiungere la panna e ridurre ancora un poco. Mettere di nuovo la carne nella padella per qualche minuto per farla insaporire.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Macedonia Mildred

6 cucchiai di panna da pasticceria
1 uovo intero
2 cucchiai di succo di limone o di succo di fragola
1 puntina di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 scatola di macedonia di frutta

Montare la panna senza zuccherarla.
Separatamente, montare il bianco d'uovo a neve ferma e poi mischiarlo delicatamente alla panna.
Battere il rosso d'uovo da solo finché diventa leggero e cremoso, aggiungere quindi il succo di limone o di fragola, lo zucchero e il sale.
Battere bene finché lo zucchero è sciolto, poi aggiungervi delicatamente panna e bianco d'uovo montato a neve. Mettere la macedonia di frutta in una coppa di cristallo e versarvi sopra la salsa.

Tempo di preparazione: 15 minuti.

Vini suggeriti

Bianco leggero: Cinqueterre, Puligny Montrachet.
Rosso robusto: Recioto, Clos Vougeot.

MENU 100 ▲▲▲

Croustades de pâté de gibier
Lombatine alla Sassi
Spinaci al burro
Angels on Horseback (savoury)

Nota acquisti del giorno

4 lombatine (nodini) di vitello da circa 200 grammi l'una • 150 grammi di pasta sfoglia anche surgelata • 16 ostriche grandi • 1 piccola scatola di pâté di caccia (lepre, anatra, fagiano, ecc.) • 4 fette di pancetta affumicata (bacon) • 1 uovo • 150 grammi di burro • 800 grammi di patate • salvia • 1 chilo di spinaci freschi o 2 scatole di spinaci surgelati.

Dalla dispensa • farina – vino bianco secco – mollica di pane – sale – pepe.

Sequenza di lavoro • Preparare le croustades e metterle in forno. Preparare le ostriche per la cottura. Cuocere le lombatine e gli spinaci. Scaldare le croustades e imbottirle col pâte. Gli Angels on Horseback vanno in forno al momento di mangiare le lombatine.

Croustades de pâté de gibier

150 grammi di pasta sfoglia
1 piccola scatola di pâté di caccia (lepre, anatra, fagiano, ecc.)
1 uovo

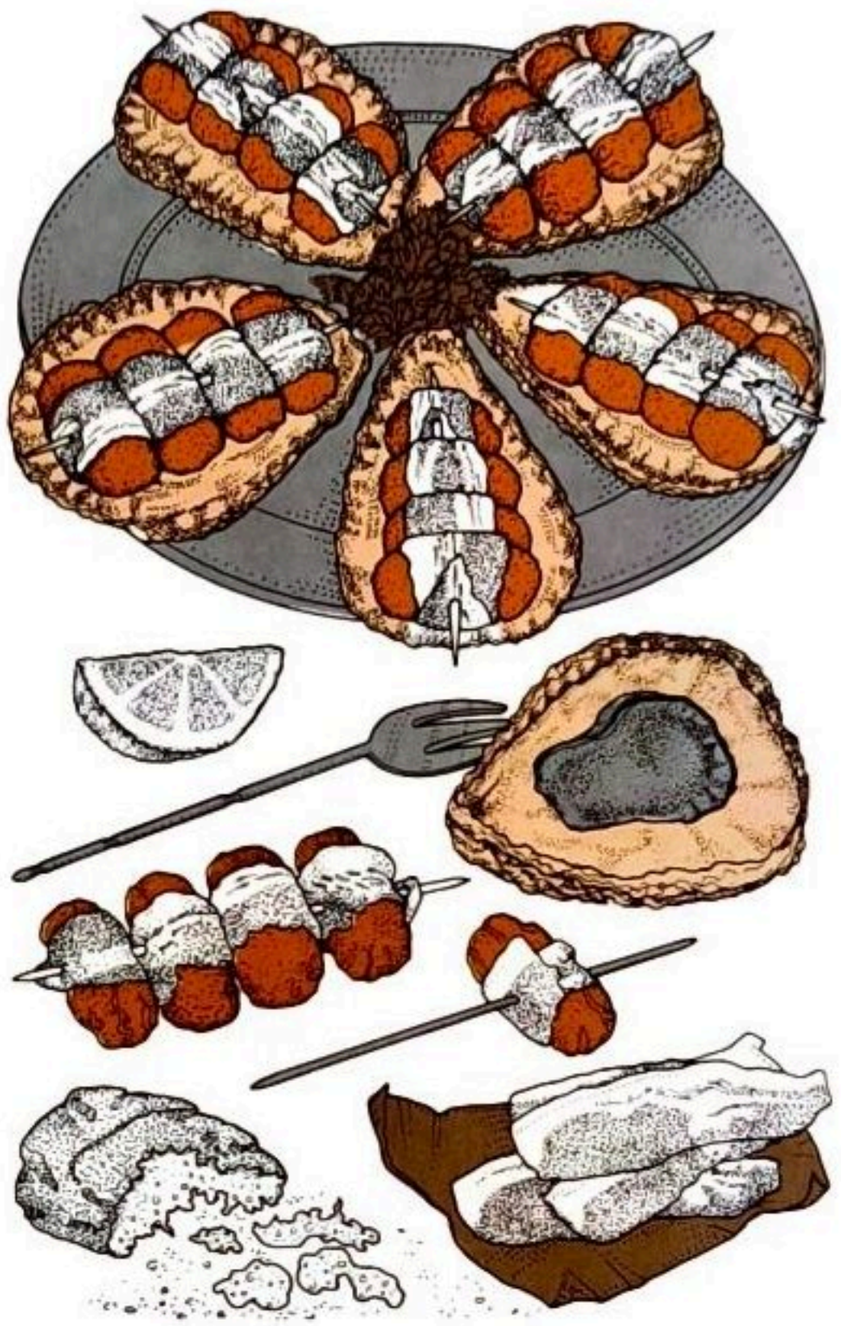
Stendere la pasta sfoglia allo spessore di 2-3 mm e ritagliarne dei rettangoli di circa cm 5 × 10.
Stenderli su una placca da forno leggermente inumidita, bucherellarli con una forchetta, spennellarli con uovo battuto e cuocerli in forno medio per 10-12 minuti circa.
Dividere i rettangoli trasversalmente e imbottirli con una fetta di pâté della stessa grandezza della pasta.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Lombatine alla Sassi

4 lombatine (nodini) di vitello da circa 200 grammi l'una
800 grammi di patate tagliate a pallina con lo scavino grosso
60 grammi di burro
5 foglie di salvia
farina
6 cucchiai di vino bianco secco
sale, pepe

Bollire le patate già tornite per 16-18 minuti. Intanto, asciugare bene i nodini sfregandoli con un tovagliolo, infarinarli e dorarli da entrambi i lati in burro bollente. Completata la doratura aggiungere le patate e la salvia



e continuare la cottura a fuoco medio finché la salvia diventa croccante. Togliere la salvia, aggiungere il vino bianco, sale e pepe e sobbollire ancora per qualche minuto finché i nodini sono cotti.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

Angels on Horseback (savoury)

16 ostriche grandi
4 fette di pancetta affumicata (bacon) tagliata finemente
poca mollica di pane grattugiata
30 grammi di burro fuso

Aprire le ostriche e infilarne i frutti, 4 alla volta, sugli spiedini dopo averli avvolti in un pezzo di bacon, cospargerli di mollica di pane, posarli in teglia da forno, versarvi sopra il burro e metterli in forno bollente per pochi minuti finché il bacon diventa trasparente.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

Vini suggeriti

Bianco secco: Pinot grigio.
Rosso: Pinot nero.

Indice delle ricette

104 Agnolotti o tagliatelle al burro e salvia
152 Ananas Johannesburg
154 Angels on Horseback
55 Anguilla affumicata con uova strapazzate
122 Antipasto Juliette
21 Appetizer Ingrid
99 Aragosta alla pechinese
38 Artichauts Clamart
50 Asparagi alla milanese
100 Asparagi freddi con maionese
82 Asparagi salsa remoulade
146 Avgholemono (Zuppa greca di pollo e limone)
13 Avocado à la Ritz
39 Avocado al caviale
117 Avocado al forno
102 Avocado Fool
60 Avocado vinaigrette à la moutarde

120 Baked Alaska (Gelato al forno)
128 Banana Foster
118 Banane al burro
132 Banane al forno
25 Banane flambées al Kirsch
48 Beignets au fromage
138 Bisque d'écrevisses
81 Bisque d'homard
42 Bistecche alla pizzaiola
51 Bitokes di vitello con punte di asparagi
24 Boeuf Stroganoff
100 Boula-Boula (Zuppa tahitiana)
80 Braciole di agnello Bergerette
75 Braciole di maiale alla bavarese
69 Braciole di maiale alla paprika con crauti
147 Bread and butter pudding
112 Burro Maître d'hôtel

46 Calzoni di mele
94 Candela Hawaiiana
95 Carciofi con salsa vinaigrette
92 « Cardinale »
119 Carpaccio
Caviale greco, vedi Taramosalata
44 Caviale su patata al forno
22 Chawan-Mushi (Stracciatella giapponese)
24 Chili con carne
112 Chippenham Cheese Savoury
133 Cipolline glassate
114 Cipolline in agrodolce
124 Clam Chowder (Zuppa di vongole giganti)
109 Cocktail di frutta al Kirsch
73 Cocktail di melone al Porto
88 Cocktail di melone Tropicana
45 Cocktail di pompelmo al gin
28 Condimento Indian
95 Condimento Ketchup
74 Condimento Remoulade
92 Condimento Roquefort
55 Condimento Thousand Islands
93 Consommé allo Sherry
109 Consommé Célestine
51 Consommé con pasta reale
45 Coppa Alexandra
103 Coppa « Dame Blanche »
86 Coppa Singapore
28 Corn on the cob (Pannocchia di granturco lessata)
52 Costolette alla milanese
73 Costolette di pollo
41 Costolette di vitello alla provenzale
153 Costolettine di cinghiale
140 Cozze Dieppoise
99 Crema di asparagi
134 Crema di carciofi
48 Crema di formaggio
91 Crema di funghi
33 Crema di piselli
131 Crema di porri
76 Crème Elysée
39 Crème Parmentier
30 Crêpes, ricetta veloce per
97 Crêpes alla boscaiola
105 Crêpes alla valdostana
52 Crêpes all'emmenthal
51 Crêpes Cevenole
45 Crêpes Marquise
30 Crêpes Suchard
77 Crêpes Suzette
28 Croquettes di Praga
77 Crostini al tonno
154 Croustades de pâté de gibier
111 Crudités
76 Cuori di palmito al burro e parmigiano
34 Cuori di palmito vinaigrette

Dolce russo, vedi Irinka
70 Dubliner

95 Entrecôte au poivre vert
14 Escalopes de veau « Cordon bleu »
58 Escargots à la bourguignonne

142 Fagottini di pollo al foie gras
102 Faraona allo Champagne
59 Fegato di vitello alla berlinese
37 Fegato di vitello piccante
83 Fegato « vanitoso »
87 Fettuccine al doppio burro
96 Fettuccine con prosciutto e funghi
113 Filet mignon grillé
25 Filets de sole à la florentine
96 Filetti di sampietro ai capperi
62 Filetti di sogliola alla mugnaia
100 Filetti di sogliola Saint-Germain
118 Filetto farcito alla russa
32 Filetto flambé al cognac
121 Fleuret à la riche
133 Fleurons de foie gras
22 Fondue bourguignonne
48 Fondue chinoise
152 Fondue Neuchâteloise
138 Fragole al Grand Marnier
99 Fragole « Marquise »
50 Fragole Romanoff
59 Frittelle di albicocche con salsa al brandy
33 Frittelle di banane « Copacabana »
19 Frutti di mare al curry

Gamberetti alla greca, vedi Shrimps Tourkolimano

62 Gamberetti con salsa maionese
47 Gazpacho all'andalusa
Gelato al forno, vedi Baked Alaska
115 Gnocchi alla parigina
95 Gorgonzola col miele
24 Granchio alla russa
19 Grilled lamb chops (Lombatine di agnello grigliate)

49 Ham salad
147 Hamburger semplice
31 Hamburgers alla pizzaiola
16 Hamburgers Bombay
129 Hovdessert

63 Insalata Afrodite
42 Insalata alla svizzera
145 Insalata di aragosta Tahiti
15 Insalata di champignons
59 Insalata di granchi Maryland
38 Insalata di pollo alla Filippina
79 Insalata di pollo all'Hawaiiana
136 Insalata di pollo Maryland
30 Insalata Mimosa
129 Involtini di pollo Cenerentola
122 Irinka (Dolce russo)
27 Irish coffee

118 Jambalaya alla creola

127 Kathleen salad

141 Lady Curzon
55 Lamponi Melba
136 Liver and bacon con patate al bacon
154 Lombatine alla Sassi
Lombatine di agnello grigliate, vedi Grilled lamb chops
41 Louis dressing
88 Lychees al maraschino

32 Maccheroni ai 4 formaggi
153 Macedonia Mildred
124 Maiale in agrodolce alla cinese (T'ang Ts'u P'ai Ku)
84 Mango flambé
104 Medaglioni di capriolo Diana
92 Medaglioni di filetto di maiale alla diavola
47 Medaglioni di tacchino al marsala
101 Medaglioni di vitello all'Armagnac
82 Medaglioni di vitello « Conca d'Oro »
25 Melone al Porto
40 Melone con gamberetti alla polinesiana
104 Meringhe Negrita
74 Minestrone
86 Minuta di vitello alla crema
111 Minuta di vitello all'ismaelita
81 Mousse di banana
135 Mousse di fragola
115 Mousse di lamponi

112 Nasello Colbert

74 Omelette soufflée al Grand Marnier
57 Omelette soufflée con piselli
91 Orata al cartoccio
130 Ostriche allo Champagne

46 Paillard
Pannocchia di granturco lessata, vedi Corn on the cob
40 Patate a vapore
14 Peperoni con acciuga e aglio
137 Peperoni in agrodolce
15 Pere al vino rosso
146 Pere Belle Hélène
134 Pere flambées al cognac
68 Pere flambées al rum
106 Pesche Alexandra
41 Pesche al forno
101 Pesche flambées al Kirsch
20 Pesche flambées al rum
150 Pesche marinate nella Sangria
23 Pesche Melba
60 Pesche Sobieski
99 Petti di pollo « Caruso »
66 Petti di pollo croccanti
26 Petti di pollo dorati
84 Petti di tacchino alla modenese
44 Petti di tacchino alla parigina
151 Petti di tacchino alla piemontese
137 Petti di tacchino Budapest
134 Piccioni alla griglia
97 Piccioni « en cocotte »
123 Piccoli babà al gelato
81 Piselli alla menta
79 Poires Hélène
117 Polletti al vino bianco
21 Polli novelli arrosto al rosmarino
33 Pollo alla cacciatora con funghi
68 Pollo alla diavola semplice
85 Pollo alla King
93 Pollo alla paprika all'ungherese
63 Pollo alla Picasso
133 Pollo allo Champagne
139 Pollo arrosto al dragoncello
78 Pollo Calcutta
128 Pollo fritto alla cantonese
70 Polpette di vitello alla pizzaiola
147 Pommes croquettes
82 Pommes Duchesse
21 Pommes noisettes
135 Pomodori Duchesse
43 Pompelmo alla Wodka
88 Porri a vapore al burro
145 Poulets de grain Crapaudine
20 Prosciutto all'Hawaiiana
19 Prosciutto con melone e fichi
106 Prosciutto cotto e würstel con crauti

141 Quaglie alla panna
109 Quaglie con le olive
83 Quiche lorraine

150 Ratatouille
43 Rigatoni George's
123 Riso fritto alla cinese
29 Riso pilaf
56 Riso pilaf all'orientale

128 Risotto al Barolo
116 Risotto al cognac con scampi
65 Risotto al gorgonzola
84 Risotto alla campagnola
34 Risotto alla milanese
13 Risotto allo Champagne
63 Rognons Robert
139 Rossolnick (Zuppa di cetriolo russa)

113 Salade niçoise
20 Salmone affumicato
59 Salsa al brandy
26 Salsa cocktail
23 Salsa di rafano
31 Salsa pizzaiola
34 Salsa vinaigrette
64 Saltimbocca alla salvia
138 Scaloppine al Calvados
38 Scaloppine al limone
58 Scaloppine al Madera
28 Scampi al curry Bombay
26 Scampi Cocktail
79 Scampi flambés al whisky
61 Sformato di riso e cavolfiore
127 Shrimps Tourkolimano (Gamberetti alla greca)
15 Soupe à l'oignon
73 Spaghetti al bacon
14 Spaghetti alla carbonara
29 Spaghetti con aglio, olio e peperoncino
64 Spaghetti con cacio e pepe
49 Spaghetti con la bottarga
137 Spaghetti George's
56 Spiedini di carne con riso pilaf all'orientale
110 Spiedini di cozze Amiral
87 Spiedini di quaglie e salsiccia
57 Spiedini di scampi George's
122 Spiedini Singapore
50 Spigola o orata al forno
16 Spinaci alla crema
30 Steak au poivre
13 Steak Diana
65 Steak Henry
132 Steak in beer
150 Steak Tartare
42 Stracciatella alla romana
Stracciatella giapponese, vedi Chawan-Mushi
130 Sukiyaki
142 Sundae al cioccolato
136 Sundae Arcobaleno
98 Sundae viennese

70 Tagliolini al prosciutto
101 Tagliolini fritti alla cinese
121 Taramosalata (Caviale greco)
151 Torta di cipolle
58 Torta San Silvestro
120 Tortellini gratinati
44 Tournedos Marquis de Sade
148 Trance di salmone in bella vista
23 Trota affumicata con salsa di rafano
40 Trota alle mandorle
120 Trota capricciosa
76 Trote al vino rosso

115 Uccelli scappati
80 Uova farcite Joinville

20 Veloutée d'épinards
27 Vichyssoise calda

61 Wienerschnitzel

64 Zucchini all'aglio e prezzemolo
69 Zuppa campagnola
Zuppa di cetriolo russa, vedi Rossolnick
Zuppa di vongole giganti, vedi Clam Chowder
66 Zuppa d'oro
67 Zuppa fredda di avocado
Zuppa greca di pollo e limone, vedi Avgholemono
37 Zuppa inglese
Zuppa tahitiana, vedi Boula-Boula

Questo volume è stato impresso
nel mese di settembre 1985
presso le Artes Gráficas di Toledo (Spagna)
D.L. TO: 218-1985